CÔTÉ SUD / HORS-SÉRIE CUISINE NUMÉRO 16 / ÉTÉ 2009 / 5,70 €

Maisons

CÔTÉ SUD

HORS-SÉRIE CUISINE N°16

LES BOULETTES, UN RÉGAL !

LA VRAIE SALADE NIÇOISE

GOÛT DE MER SUR LA CÔTE CATALANE

Appétit d'été

30 PAGES DE CUISINES TRÈS DÉCO

gone&ilana

France métropolitaine € 5,70 / DOM € 6,80 / BEL € 6,50 / CH 10 FS / CDN $ 7,95 / D € 8 / ESP € 6,80
CR € 6,80 / ITA € 6,80 / LUX € 6,50 / PORT cont. € 6,80 / TOM 1 000 F CFP / TUN 7,500 DT

Siemens invente
le nouveau four à commande intuitive
pour conduire vos cuissons à la perfection.

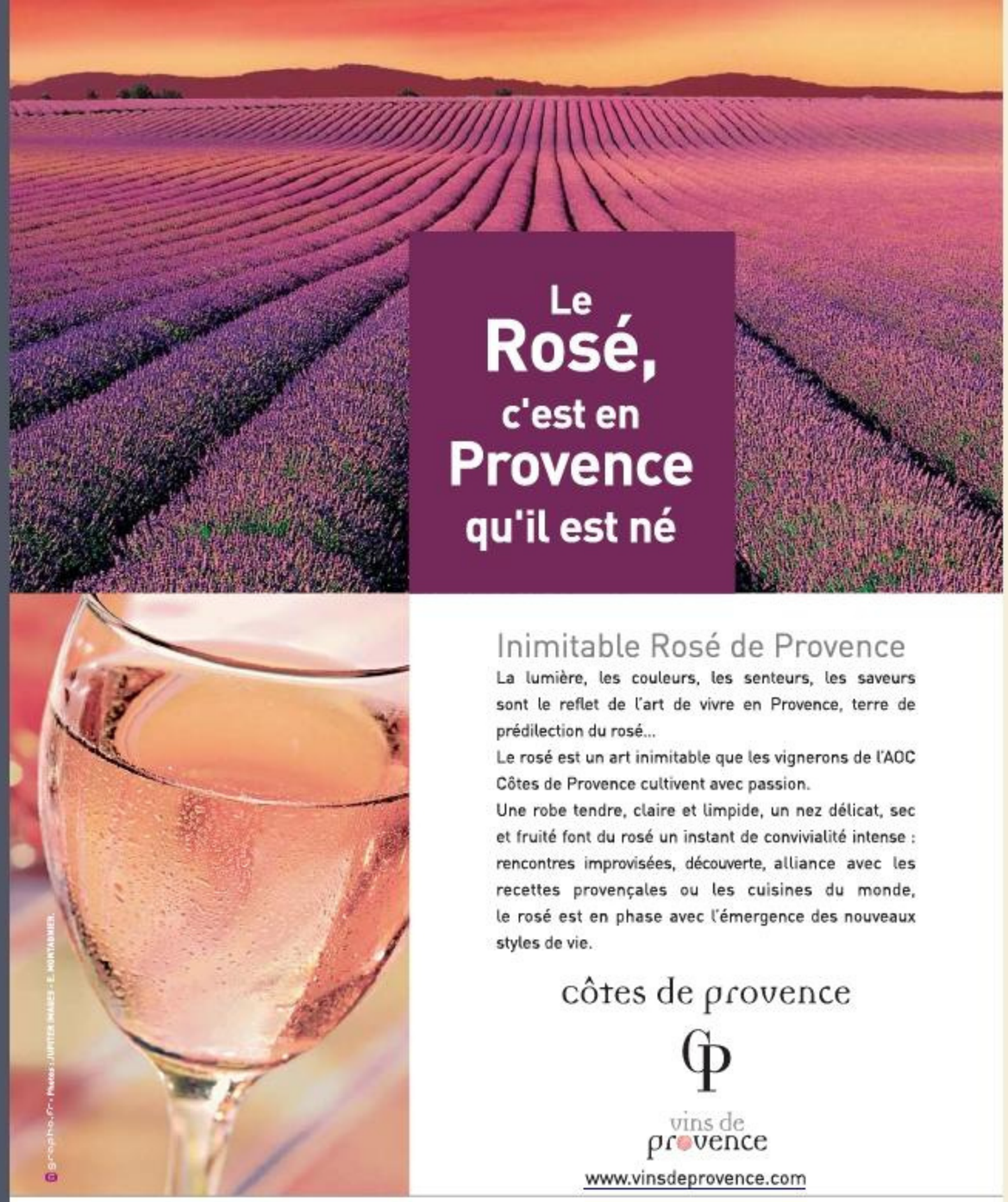
Le four everLine® de Siemens se commande par un bandeau lightControl rétro-éclairé, qui offre jusqu'à 70 programmes, pour des cuissons toujours parfaites. Concept original, son ouverture de porte arcLine confère à votre cuisine une élégance unique.

Venez découvrir les innovations du four everLine® et bénéficier d'offres privilèges avec le code « Côté Sud 1 », en vous connectant directement sur **www.siemens-electromenager.com**

m.siemens-electromenager.com

Le futur s'installe chez vous.

SIEMENS



Inimitable Rosé de Provence

La lumière, les couleurs, les senteurs, les saveurs sont le reflet de l'art de vivre en Provence, terre de prédilection du rosé...

Le rosé est un art inimitable que les vignerons de l'AOC Côtes de Provence cultivent avec passion.

Une robe tendre, claire et limpide, un nez délicat, sec et fruité font du rosé un instant de convivialité intense : rencontres improvisées, découverte, alliance avec les recettes provençales ou les cuisines du monde, le rosé est en phase avec l'émergence des nouveaux styles de vie.

côtes de provence

vins de provence

www.vinsdeprovence.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION

HORS-SÉRIE CUISINE N° 16

MAISONS CÔTÉ SUD www.cotemaison.fr

Fondé en 1980 par Elisabeth Lefebvre

29, rue de Châteaudun, 75308 Paris Cedex 09, 01 75 55 10 00 (fax : 11 47)
Rédaction à Cannes 16, Impasse du 11-Novembre, 06414 Cannes Cedex, 04 92 92 57 57 (fax : 57 58)

Directrice Générale Corinne Pitray 01 75 55 16 20
assistée de Nelly Bédard 01 75 55 10 85
Directrice déléguée Marie-Pierre Ombrédanne 01 75 55 16 15

RÉDACTION
Directrice de la rédaction - Rédactrice en chef Françoise Lalitaire 04 92 92 57 57
Rédactrice en chef adjointe Laurence Botte-Delannay 04 92 92 57 57
Chef de rubrique Mlle Chantelise-Pistan 04 92 92 57 66
Rédactrices Julie Chanut 04 92 92 57 63, Sylvie Charbit 04 92 92 57 60, Caroline Gulot (Marseille) 04 91 71 27 66
Correspondantes Julie Daurel (Biarritz) 06 87 38 70 92, Geneviève Dortignac (Toulouse) 06 07 74 39 07, Dominique Homs-Valtat (Montpellier) 06 09 58 41 10
Directeur artistique Jean-Marie Allabert 01 75 55 16 80
Directrice artistique adjointe Blanche Kergolan 01 75 55 16 81
Rédactrices graphistes Béatrice Buno, Sylvie Willot
Secrétariat de rédaction Françoise Perrinet (première secrétaire de rédaction) 01 75 55 16 83, avec la collaboration de Stéphanie Tarot et Françoise Lafort
Suzanne Lapeyre (à Cannes) 04 92 92 57 62
Assistante Marjorie Viala (à Cannes) 04 92 92 57 57
Ont collaboré à ce numéro M.-C. Castelnau, L. Douglas, M. Duveau, J. Esteves, J. Samuel, C. Velardi.

Photographes H. del Olmo, Y. Dunaway, H. Hiffa, A. Lamerstorma, J.-J. L'Hôtellier, N. Mathieu, N. Millet, M. Paul, A. Rozès, N. Tosi, B. Trollion.

Site internet www.cotemaison.fr
Editrice Web Pôle Femme Mathie Grilot 01 75 55 11 59
E-mail : mgrilot@groupe-aep.com
Rédacteur en chef Web Sylvain Seyrig 01 75 55 42 96
E-mail : sseyrig@groupe-aep.com
Publicité Web Mathieu Le Cann 01 75 55 50 41

Pour joindre votre correspondant, par e-mail, écrivez l'initiale de son prénom suivie du nom entier, le tout attaché et en minuscules, et ajoutez @cotesud.com

MANAGEMENT
Directrice commerciale Pôle Femme Christine Arnaud
Directrice de publicité Delphine Tripodi
Directrice adjointe de la publicité Véronique Duveau
Chefs de publicité Caroline Langlois, Brigitte Villey
Assistante commerciale Claire Mangeart 01 75 55 17 20
Planning Marie-Christine Thiichler
Trafic Odile Garcia
Directrice opérations spéciales et Pôle Femme Carol Benguet 01 75 55 16 65

Publicité à Cannes 04 92 92 57 50 (fax : 57 58)
Chef de publicité Barbara Lippens
Immobilier Immobilier ROM 04 93 93 91 23
Responsable Italie KMEDIA, Bernard Kedzierski, Milan
00 39 02 29 06 10 94 (fax : 28 41), E-mail : bernard.kedzierski@kmedianet.com
Responsable Belgique ADEMAR, Nele Brouers, Edegem
00 32 3448 07 57 (fax : 09 57) E-mail : nele.brouers@ademarontline.com
Directeur de la fabrication Luc Sappin
Copyright et Editions Internationales Hélène Joubert 01 75 55 16 18
E-mail : cotemaisonphotos@cotemaison.fr
Responsable événements, salons Tony Douchet 01 75 55 10 17
Vente au numéro Mathilde Dalsème et Hortense Tritton N° Vert : 0800 42 32 22
Abonnements Nathalie Cunnac-Demonceaux 01 75 55 17 78
Gestion
Contrôle de gestion Eric Bennais *Comptabilité* Gilles Hervé

GROUPE EXPRESS-ROULARTA
Directrice commerciale Groupe Véronique Picon 01 75 55 17 34
Directrice commerciale internationale Constance Bocaille 01 75 55 16 49
Directrice des abonnements Anne Evrard
Directrice des ventes au numéro Sophie Guerrazzi 01 75 55 10 15
Directrice des ressources humaines Véronique Dansaert 01 75 55 40 21
Directrice financière Sophie de Beaudrap 01 75 55 42 20
Directrice juridique Fabienne Havet 01 75 55 42 00
Directrice des éditions électroniques Corinne Danis 01 75 55 12 50
Directeur informatique Thierry Bérard 01 75 55 42 34
Directeur des services généraux Thierry Pétu 01 75 55 43 26

Société éditrice EXPRESS-ROULARTA
SA à Directoire et Conseil de surveillance au capital de 6 978 050 euros
Siège social, 29, rue de Châteaudun, 75009 Paris
RCS 552 018 681 Paris
Conseil de Surveillance
Rik de Nolf (Président), Francis Balle (Vice-Président), Philippe Bilstein, Jean-Antoine Eboulnaz, Xavier Bouckaert, Bernard Brunhes, Jan Staelens, Maxime de Jenlis, baron Hugo Vandamme.
Président du Directoire, Directeur de la publication : Marc Feuillée
Membre du Directoire : Corinne Pitray
Principal actionnaire : Roularta Média France

Photogravure Roularta Publishing / *Impression* Roularta Printing

COMME UN GOÛT DE MER SUR UN AIR DE VACANCES... PHOTO NICOLAS TOSI. STYLISME MONIQUE DUVEAU.

Menu

A la carte 6
Ces nouveautés qui pimentent la cuisine

Humeur gourmande 14
Salade niçoise... comme ci, comme ça

Repaires gourmets 20
Libre fantaisie à L'Alimentation générale

A découvrir... 22
A Rome, Gusto al 28

Feuilletés 29
Des pages très nature...

Ecoles des saveurs
Gourmandise à la Maison Felisa 32
Embrigadez-vous ! 37

Panier gourmand 40
Par faim de Sud !

Parfum de marché 42
Dans les petits paniers de Martin

Sur la côte catalane 52
Invitation à la crique

Art de vivre 70
Style déco à cuisiner

Espace gourmand, p. 22 et saveurs soleil, p. 40.

Nouvelles cuisines 100
D'autres lignes à suivre

Tours de main 104
Roulez boulettes !

Equipement 118
Electro chocs

Recettes 125
Retour de pêche au cabanon

Adresses 130

Le bel esprit des cuisines, page 70.

A la carte LES NOUVEAUTÉS QUI PIMENTENT LA CUISINE...

PAR LAURENCE BOTTA ET SYLVIE CHARBIT

RÉVOLUTION. Désormais, le robot cuit et fait recette, la seule fonction qui manquait au Major... *Le Cooking Chef* maîtrise béchamels, risottos, plats mijotés, soupes, purées et compotes. A lui tout seul ! 1 200 €, livré avec *Le Savoir-faire Gourmand*, Kenwood.

GESTE BIEN. Les agrumes ont du souci à se faire... Ergonomique et confortable, le nouveau zesteur jaune citron va les peler jusqu'à l'os ! 8,60 €, Zyliss.

YA BON ! Outre un un bel habit chocolat et un revêtement antiadhésif dedans-dehors, *Wikook* est coiffé d'un couvercle accélérateur de cuisson. Résultat, un gain de 25 % de temps et d'énergie. On peut l'ouvrir à tout moment pour une juste cuisson. 79,99 € Tefal.

NOMADE. Tout rond, tout mignon, sa poignée en nylon renforcé et son couvercle arrondi permettent à *Smokey Joe* de régaler en toute circonstance. Cerise sur le gâteau, il se décline en 3 nouvelles couleurs ! 85 €, Weber.

DUO GLACÉ. Deux cuves pour s'offrir deux boules d'un cornet en même temps, c'est l'exploit d'*Il Gelataio*, une nouvelle turbine à glace. 20 à 30 min pour un sorbet de 1,2 l, et tout passe au lave-vaisselle... 599,99 €, De'Longhi (disponible en août).

FRAÎCHEUR MAISON. Glaces et sorbets à volonté en toute simplicité avec la machine à glace *ICE30E*, qui prépare en 25 min un délice glacé homogène et lisse que vous verrez prendre à travers son couvercle. Livrée avec les recettes de Philippe Lusseau. 130 €, Cuisinart.

COCKTAILS PARTY. Rien de plus simple pour faire de la glace pilée que ce nouveau concept en silicone qui ne prend pas de place. Il suffit de glisser *C'Rush* une heure au congélateur puis de le tordre comme une éponge. 17 € les deux, Lékué.

BELLE COCOTTE ! L'autocuiseur *Clipso Easy* parade maintenant en vert. Capacité 8 l, ouverture automatique d'une seule main, il est compatible tous feux, dont induction. 99,99 €, Seb.

TUTTI GELATI ! Il faut d'abord refroidir le bol 10 à 12 h au congélateur, après c'est un jeu d'enfant. En 20 min, la sorbetière *Venise* 1,6 l prépare, affiche, s'arrête et vous avertit lorsque la préparation est prête. 84,99 €, Krups.

MODÈLE... et ludique à la fois, cette passoire pliable en acier et silicone. 6 couleurs pimpantes et matériaux techniques pour se glisser dans tous les placards. Mais on préfère la garder à portée de vue, ø 20 x H 24 cm. 39,90 et 44,90 €, Rôle.

BON COMME LÀ-BAS ! L'art est dans la cuisson, lente et à l'étouffée pour que tous les parfums se mélangent. Rien de mieux que le *Tajine*, légèrement ovale, avec son couvercle Terre & Flamme pour éviter l'évaporation, L. 32 x l. 28 x H. 21 cm, 2,5 litres. 67 €, Appolia.

A la carte LES NOUVEAUTÉS QUI PIMENTENT LA CUISINE...

HOMMAGE CYCLONIQUE... Alssey Miyake, au design et au vent. Le mini-aspirateur de James Dyson a inspiré au créateur de mode la collection couture The Wind. Sans fil, à batterie lithium, le *DC16* se recharge trois fois plus vite pour une aspiration Root Cyclone. 169 €, Dyson.

BARBOUDEUR. Le *Barbicù* à gaz est signé Piero Lissoni et Fochista. Cuve et pieds en acier peint, grilles en Inox, deux brûleurs indépendants, il grandit à volonté avec chariot, plateau et planche à découper. L. 67,5 x l. 32 x H. 38,5 cm, 15 kg. 549 €, Alessi.

TOURS DU MONDE. Un cube de bois contemporain designé par Sylvie Amar, une manivelle comme au bon vieux temps, voilà le tout nouveau moulin d'Olivier Roellinger pour écraser tous les poivres du monde. 59 €, Peugeot.

DÉCHETS DÉCO. Quand la poubelle donne le ton : *Color Your Bin*, c'est un nouveau service de personnalisation dans une palette de 200 coloris, disponible pour la *Touch Bin* 45 litres. Livraison à domicile. 340 €, Brabantia.

GOURMAND. Nouveau venu dans la gamme *Urban Colors*, le coloris nougat, doux et lumineux. La poterie culinaire se conjugue à toutes les sauces. Solide, elle passe du congélateur au four, au lave-vaisselle. Pichet 1 l. 29,90 €, Emile Henry.

GRILLÉ À POINT. Disponible à partir d'octobre, le toaster *Vision* conjugue design et innovation avec sa double paroi isolante en verre et ses 4 tubes quartz infrarouges, pour faire croustiller le pain comme on l'aime. 250 €, Magimix.

Voici le piano Lacanche: un ami sûr pour réussir toutes les fêtes et surprendre plus d'un gourmet... Pianos Lacanche: 15 modèles en 18 couleurs émaillées ou inox, à moduler selon vos besoins: LACANCHE Fourneaux de France foyers gaz, radiant ou induction, plaque coup de feu, grillades ou mijotage, cuisson vapeur, friteuse, plancha, fours à gaz, électriques ou à air pulsé, armoires chaudes... *à partir de 2.790,00 €*

LES PIANOS GASTRONOMES

Brochure gratuite et liste de nos distributeurs agréés sur demande.
ASC. Lacanche - 21230 Lacanche - Tél. 03 80 90 35 00 - Fax 03 80 84 24 92 - www.lacanche.com

Photo D. Nalio

VARENNE

A la carte LES NOUVEAUTÉS QUI PIMENTENT LA CUISINE...

INTUITIF. Quand on a deux mains gauches, le premier robot multifonction, doté de codes couleur pour adapter la vitesse du moteur à chaque accessoire, vient à point. 7 accessoires, 30 fonctions et cheminée XL. 140 €, Philips.

CHIC INDUSTRIEL. Vive le barbecue en toute simplicité. Le bidon ludique *Barrel* fonctionne au charbon ou au bois. Démontable, avec ses roulettes et poignées, il passe de la terrasse à la table ou s'invite au ras du sol, ø 60 x H 80 cm. 1 130 €, Tülp.

SAISISSANT. Ultracompact, ergonomique, design et transportable, ce grille-viandes antiadhésif se fait l'allié des petits espaces. Une fonction snack permet la cuisson des pizzas, quiches et paninis. 49,90 €, Russell Hobbs.

ALLUMER LE FEU... et l'ambiance, autour du barbecue de table *Amica*, au charbon de bois exclusif Barbecook qui ne fume pas. Cuve en céramique et acier Inox, grilles de cuisson et plaque émaillée, vendu avec accessoires et livre de recettes, ø 30 x H 13 cm. 79 €, Barbecook.

BALAI MAGIQUE ! Il ne vole pas, mais avec sa tête en triangle, l'*Air Force Bronze*, sans fil, sans sac, se faufile dans les moindres recoins. 18V ou 24V, autonomie 50 min, 3 coloris. Et en plus il tient debout ! 148,99 € et 178,99 €, Rowenta.

ARCHI CAFÉ ! D'allure gratte-ciel, les 3 versions de Nespresso Citiz s'offrent la ville en 4 couleurs urbaines. Ici, tout automatique, la Citiz&Co à double tête en gris acier. 329 €, Nespresso par Magimix.

+ de shopping sur cotemaison.fr

Adresses page 130.

– Le secret de Leffe Ruby

– Des saveurs authentiques

– La délicatesse des fruits rouges

– Une rencontre que l'on attendait depuis des siècles.*

Leffe, moment de saveur.

*Rencontre entre Leffe et la saveur fruits rouges.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

renseignez vous
venetacucine.fr

un dîner parfait

Modèle Oyster - finition sucupira

VENETA CUCINE s.p.A. | Via Paris Bordone, 84
31030 BIANCADE (TV) | ITALIE | Tel. +39 0422 8471

Veneta Cucine

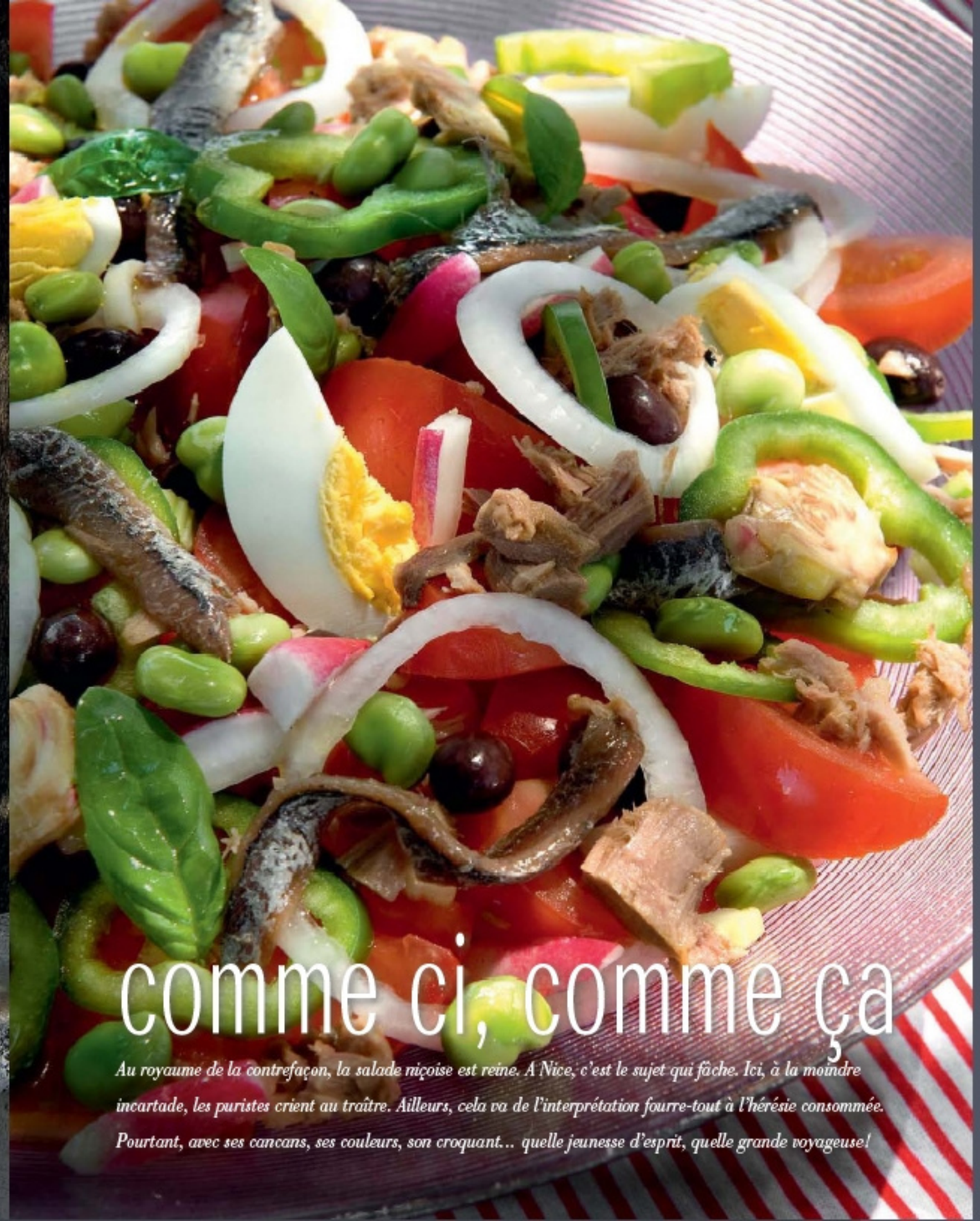
émotions à tout prix

Humeur gourmande

Salade niçoise...

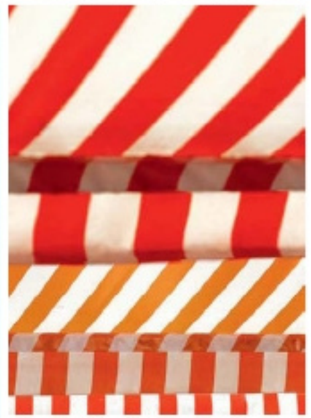
PAR CÉCILE VAURELLE. PHOTOS BERNARD TOUILLON.

En toile de fond la baie des Anges... Cercle parfait pour une salade niçoise improvisée sur la colline du Château. Une petite nappe comme un jupon rayé, folklore et tradition chantent Nissa la bella.



comme ci, comme ça

Au royaume de la contrefaçon, la salade niçoise est reine. A Nice, c'est le sujet qui fâche. Ici, à la moindre incartade, les puristes crient au traître. Ailleurs, cela va de l'interprétation fourre-tout à l'hérésie consommée. Pourtant, avec ses cancans, ses couleurs, son croquant... quelle jeunesse d'esprit, quelle grande voyageuse!



La salade niçoise

Marché pour 4 personnes

• 4 œufs • 8 tomates • 2 petits poivrons verts • 2 oignons frais et/ou des cébettes • 1 botte de radis • 300 g de fèvettes • 1 branche de cœur de céleri • 1 bouquet de petits artichauts • 1 concombre • 1 gousse d'ail • 10 filets d'anchois • 200 g de thon à l'huile • 100 g d'olives noires de Nice • Huile d'olive • Vinaigre de vin • Basilic frais • Sel, poivre

Préparation. Faites cuire les œufs (10 min pour un œuf dur) puis laissez-les refroidir. Lavez soigneusement les légumes. Découpez les tomates en quartiers, salez et réservez-les. Tranchez le concombre en rondelles, salez et réservez. Frottez les parois d'un saladier avec une gousse d'ail coupée en deux. Découpez finement les poivrons, les oignons frais, la branche de céleri, les radis, les petits cœurs d'artichaut. Ajoutez les fèvettes. Détaillez les filets d'anchois, émiettez le thon. Ajoutez les olives noires. Mélangez le tout. Egouttez les tomates, resalez-les légèrement et incorporez-les. Préparez une sauce avec 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive, un peu de vinaigre de vin, quelques feuilles de basilic ciselées, du sel, du poivre. Mélangez à nouveau. Terminez par les œufs durs découpés en quartiers. Incorporez-les délicatement à la dernière minute. Ils sont fragiles ! Servez le concombre dans une coupelle à part et… si vous êtes l'invité, le débat est ouvert. Soyez toujours prudent dans vos commentaires.

Véritable jeu de piste, sur fond de baie des Anges, la salade niçoise n'en finit pas de faire la belle. Pourfendeurs de traditions, redresseurs de torts, défenseurs de la recette originelle, chacun sans exception s'anime pour la vraie, l'authentique, l'unique. En un mot : la sienne. Alors, même si je la fréquente depuis que je suis née, j'ai commencé par goûter, puis goûter encore. En catimini, au restaurant, chez les Niçois de souche et ceux rapportés… et la première bonne nouvelle est que l'overdose ne guette jamais le mangeur de salade niçoise. La seconde est que j'ai fini par composer la mienne. A l'heure des régimes et des compléments alimentaires, elle agit comme un supplément de bonne humeur. Bio à tout prix, 100 % bénéfique. Elle est là, toute simple, toujours joyeuse, infiniment généreuse. Une vraie bonne copine ! Essayons d'y voir clair. La patience des Niçois a tout de même des limites. A ceux qui pensent que la salade niçoise est un copieux embrouillamini, détrompez-vous ! Comme son nom l'indique, la salade niçoise est niçoise. Autant dire précise, bavarde, expressive et craquante. Pour les puristes, elle obéit à une règle d'or : hormis l'œuf dur, rien, absolument rien ne doit être cuit. Exit haricots verts, pommes de terre bouillies et autres plaisanteries qui en leur temps avaient valu au grand Escoffier un zéro pointé. A la faveur d'un microtrottoir, retenons que la petite tomate est tout juste tolérée. On la juge *« un peu fanfaronne »*. On lui préférera *« la belle tomate charnue et coupée en quartiers »*. Les fèves sont indispensables et pas seulement recommandées. Elles sont garantes de la saisonnalité. Et comme le dit un enfant de Riquier : *« Du pan bagnat à la niçoise, il n'y a qu'un pas. Mais* mefi *! La fèvette, elle est petite. Si tu enlèves*

Dès le mois de mai, la salade niçoise s'invite sans façon. Fraîche et généreuse dans son saladier en verre chiné sur le marché du cours Saleya. Assiette turquoise Claude Aiello à Vallauris.

Souvenirs, cartes postales et objets kitsch en aparté. Olives noires, thon, anchois..., exubérante, tonique et inlassablement recomposée, la salade niçoise s'attable autour d'un petit verre de rosé.

va deuxième peau, tu en perds la moitié ! » Et les artichauts du pays ? « *Oui bien sûr. Tu les épluches. Ils te noircissent les doigts. Pour tous les amis, c'est la preuve que c'est toi qui as fait la salade.* » Les cébettes, les petits poivrons verts, les olives noires, le céleri, les radis ? Ouf, pour tous ces ingrédients, c'est un oui voté à l'unanimité. Et le concombre ? Là, le ton monte. « *C'est à part et dans un ravier. Sinon il gâche tout, il rend l'eau.* » Prudente, j'ose : le thon ET les anchois ? « Ma sies fouale ! *Tu choisis : c'est l'un ou l'autre. C'est si t'es pôvre ou pas pôvre !* » Vaste débat. Et même en réfléchissant vite, je ne sais plus qui du thon ou de l'anchois est le plus coûteux. Sur le port, le ton monte. Tentons une dernière question. Et la salade verte ? Soupir. Yeux au ciel. C'est la question de trop. Celle qui fâche. « *La salade verte ?* Que malur ! *A Nice, tu vois, sur la colline du Château, y a PAS de château, et dans la salade niçoise, y a PAS de salade.* » Point final. Sur ces paroles, faisons-nous toute petite. Un ange passe… et il faudra bien un petit *vin d'aqui* pour se rabiboche. Mais, par où commencer ? Pardi, par le marché ! Au premier coup d'œil, tout est donné. Par un beau jour de mai, on plonge donc tête baissée dans *La Bonne Cuisine du comté de Nice*, *La Cuisine niçoise d'Hélène Barale*, *A la table de Nicole*… ce ne sont pas les recettes qui manquent ! Et, soit dit entre nous, maintenant je le sais, le véritable jeu, c'est goûter. Le choix du roi, ce sont les tables du Sud du *Guide Gantié* que Jacques commente savoureusement (guidegantie.com). La piste nisso-niçoise, ce sont les enseignes labellisées Cuisine nissarde (liste sur cotedazur-en-fetes.com). Pour les plus aventureux, tentez La Mangiada, le championnat de salade niçoise qui se déroule chaque année en mai, avec ses personnalités, ses joutes festives et sa remise des prix. Et, signe que la recette fluctue et subit des turbulences, reconnaissons une bonne fois pour toutes que si le terme voyage bien, ce n'est pas forcément le cas de la salade. Gardez l'esprit critique ! Envoyez du monde entier vos plus belles images de contre façons de salades niçoises, honteuses, décadentes et sans façon, à la rédaction de *Lou Sourgentin* (sourgentin.org). Au fond, après toutes ces émotions, inutile de se raconter trop de salades. Je dois reconnaître qu'à la maison j'affiche des intentions pures et que j'aime servir la tradition, mais à l'extérieur, c'est le petit pas de côté qui m'interpelle. Je confesse un faible pour la salade niçoise de Sébastien au Bistrot d'Antoine. Je la guette chaque année. Avec ses anchois frais crus marinés et son thon mi-cuit, elle compose une gamme de couleurs et de saveurs inouïes. Et là, plus aucun souci, même si certains crient à l'hérésie. Baptisée Notre salade niçoise, celle-ci a tout compris. C'est juste la sienne, comme la mienne est la mienne. Et la tienne ?

Nos remerciements à la boutique de souvenirs de la cascade du Château.
Petit glossaire d'ici et de là : Mefi ! : Attention ! ; Sies fouale ! : tu es fou ! ; Que malur ! : Quel malheur ! ; Lou vin d'aqui : le vin d'ici.

"Avec Pérène, chaque cuisine raconte une histoire unique : la vôtre. Une histoire qui peut, à l'image de celle-ci, se construire autour d'une passion pour la nature, d'une envie d'effacer les limites entre l'intérieur et l'extérieur… Pour moi, tout commence par l'écoute de vos aspirations. C'est à partir d'elles que je conçois la juste mise en scène de votre projet. Juste pour vous et personne d'autre. Je vous invite à entrer dans un espace Pérène comme dans un lieu d'inspiration privilégiée. Matériauthèque, mur de couleurs, comptoir collection… Tout est pensé pour que nous trouvions, ensemble, la meilleure façon de donner corps à votre histoire de cuisine."

/perene

Votre agenceur Pérène.

D'autres histoires de cuisines : www.perene.com

Marseille

Libre fantaisie à L'Alimentation générale

Un grand comptoir en zinc et une farandole de saveurs à déguster sur le pouce… A deux pas du Vieux-Port, ce lieu pimpant aux allures de bazar gourmand revendique joyeusement les couleurs de la Méditerranée. PAR CAROLINE GUIOL. PHOTOS HERVÉ HÔTE.

Ambiance fraîche, surprises salées-sucrées pour papilles festives…

Les bateaux sont là, tout près, mais on ne les voit pas. Dans cette petite rue où elle affiche déjà complet dedans et dehors avec La Passarelle et sa cuisine de quartier, de saison, de jardin, Patricia Castillo ouvre L'Alimentation générale. Cette deuxième adresse, imaginée avec son compagnon Philippe, lui va comme un gant. Murs blancs, bleu vacances, rayonnages 100 % Sud font vivre les rencontres tout en convivialité. L'été arrivant, on devrait y trouver aussi bien une paire de babouches que des fleurs, un kilo de coulis de tomates, du savon de Marseille, un panier pique-nique ou des couverts biodégradables. Les amis s'y pressent déjà, entre soirée à thème, projection de films, lecture et partage autour de la nature… C'est promis, dès la rentrée – le temps d'un peu d'organisation – les recettes au poids, « comme au Brésil », joueront la carte de l'originalité. Pour l'instant, on vient y passer de jolis moments après le rituel de la sieste locale ; y boire un thé blanc glacé au jasmin, une infusion à l'hibiscus, un jus de fruits bio, avec fraises au sucre ou salade d'oranges à la menthe. En attendant l'heure de l'apéro, où les « tarraïettes » entrent en scène, à déguster perché sur les hauts tabourets du comptoir, assis comme au bistrot ou nonchalamment installé à l'étage sur les sofas multicolores. Chacun choisit, mélange à l'envi, pique de sa fourchette ce méli-mélo de bonne humeur. Il y en a pour tous les goûts. Salade de tomates toniques, gaspacho, coquillages au lard, soupe au pistou, agneau confit au citron, beignets d'anchois, de sardines, anchoïade, tapenade, charcuterie et fromages typés, sorbets aux herbes, pêches au vin… défilent en ramequins, petites coupes de porcelaine, verre, céramique ou fer. Et on en redemande ! *L'Alimentation générale, 34, rue Plan Fourmiguier (derrière le théâtre de la Criée), 13007. Tél. : 06 68 62 77 87. Du mercredi au samedi, de 16 h à minuit. Compter de 1,50 € à 6 € la portion.*

RÉFRIGÉRATEUR AMÉRICAIN LG. ÉTONNAMMENT GRAND.

Le nouveau réfrigérateur américain LG au design séduisant, a été conçu pour vous offrir une capacité de rangement incomparable. Il apporte à vos produits toute la fraîcheur nécessaire aux grandes occasions de votre vie. Vous bénéficiez également d'une classe énergétique A+* qui vous permet de réaliser des économies d'énergie. LG, vous n'avez jamais vu tant d'espace dans nos réfrigérateurs.

617L MAXI SIZE A+

www.lge.com/fr

LG Life's Good

*Jusqu'à 25% d'économie d'énergie par rapport à un réfrigérateur de classe A. Life's Good = La vie est belle.

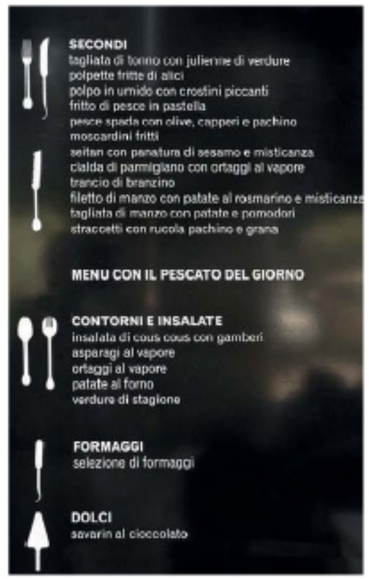
A découvrir...

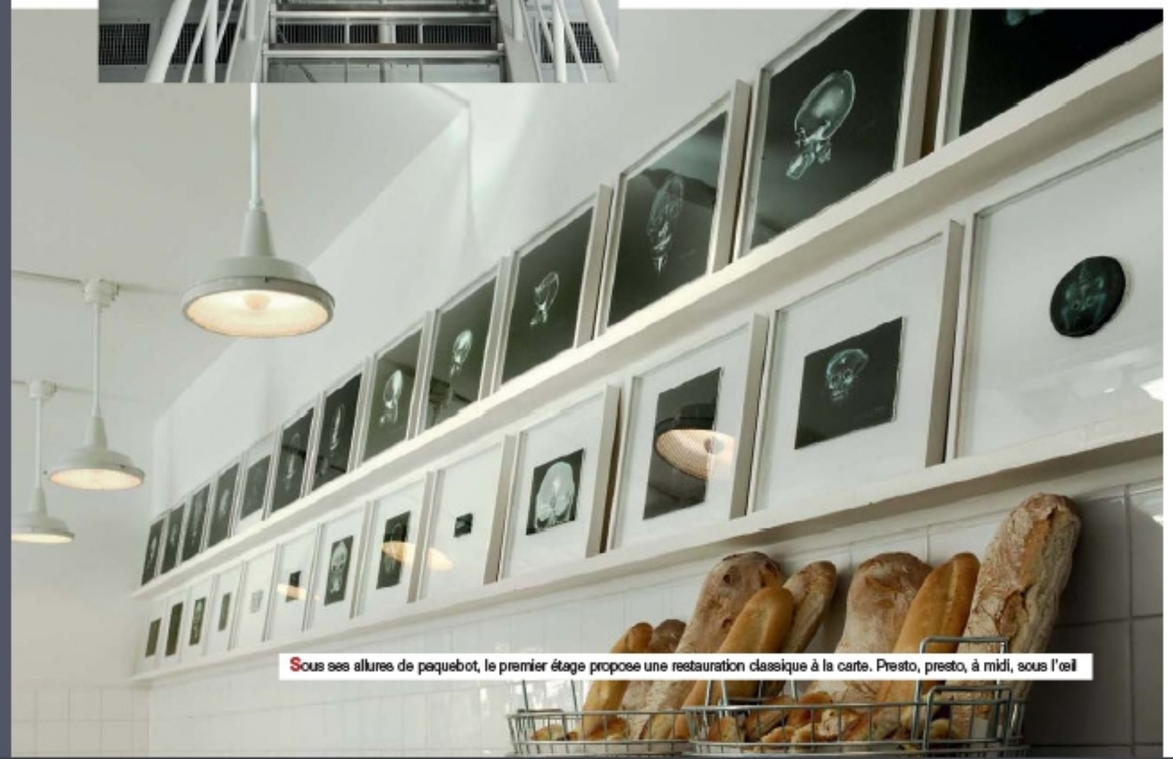
AU GOÛT DU JOUR

PAR CÉCILE VAURELLI. PHOTOS BERNARD TOUILLON

A Rome, tous les goûts sont dans la nature, plus précisément sous les arcades de la piazza Augusto Imperatore. Gusto al 28 affiche une fraîche envie de surprendre et régaler. On peut y manger du matin à la nuit profonde, picorer de copieux apéritifs, déguster de bons crus. A la romaine : seul ou accompagné, avec style et sans complexe.

Dans un environnement au design épuré, pèche du jour et saveurs limpides sont assorties de suggestions végétariennes. Un rendez-vous chic et sobre, ou diablement animé selon l'heure, sous les colonnades de la piazza.



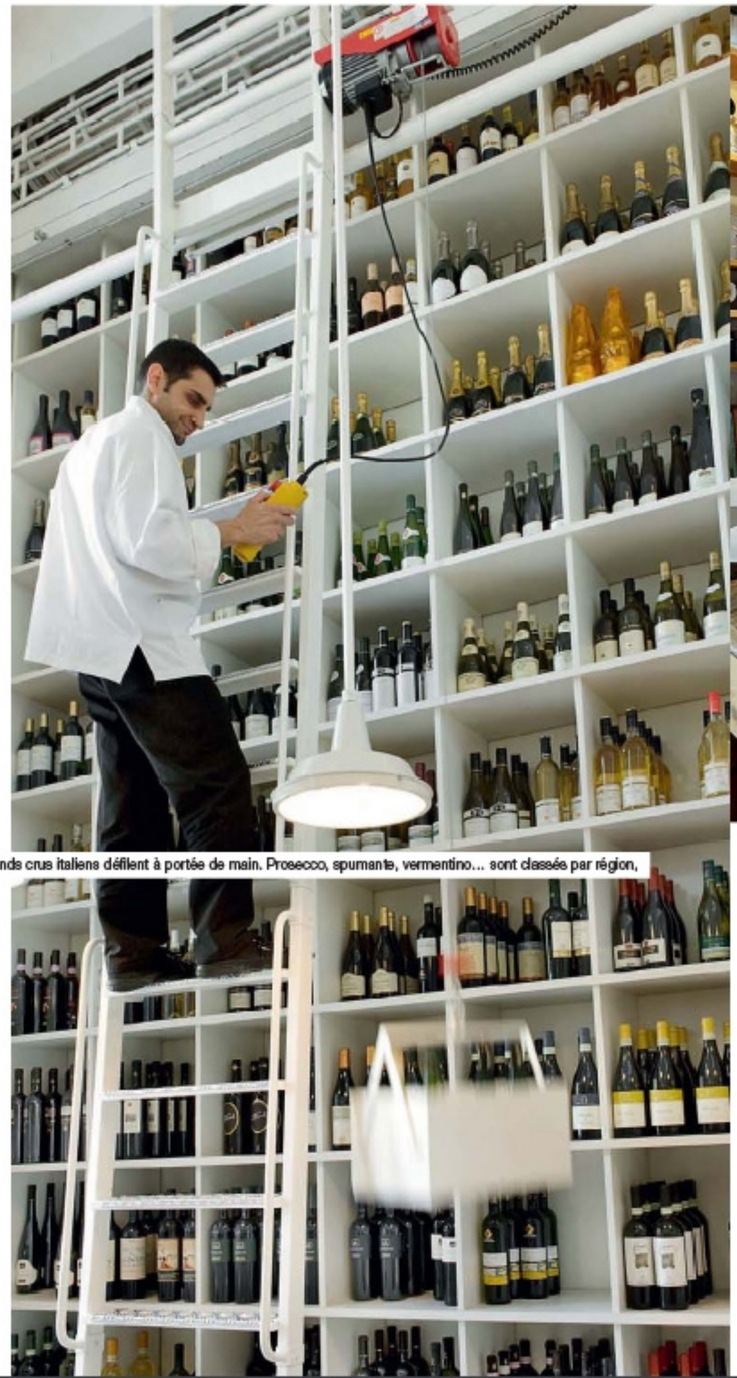


Sous ses allures de paquebot, le premier étage propose une restauration classique à la carte. Presto, presto, à midi, sous l'œil

Du café avec *cremino*, cette typique crème sucrée née pour dompter et adoucir le café, à la pêche du jour, aux légumes fraîchement cueillis, Gusto al 28 réveille tous les sens du gourmet en mal de simplicité. Les rives ombragées du Tibre sont à deux enjambées, le superbe musée de l'Ara Pacis signé Richard Meier et son programme 100 % design nous tend les bras. Autant de raisons de flâner sous les arcades, à la recherche du *buon* Gusto. Enroulés en spirale autour du mausolée d'Auguste, neuf points de chute signent, sous l'enseigne « A chacun son goût », l'évolution d'un original concept-food. Un saut de puce du bistrot à la pizzeria, au bar à vin ou à la librairie ; de l'œnothèque à la fromagerie et au laboratoire des pains et douceurs, jusqu'au tout récent Gusto al 28 dédié à la légèreté, avec ses spécialités de poissons, légumes et crustacés. Une sorte d'épicentre gustatif, à la scénographie

caustique des portraits de Vedovamazzei, on grignote de petites portions italianissimes. Sur place ou à emporter.

tonique, sobre et domptée sous la direction de l'architecte Alessandra Marino, du Studio Marino e Associati. Les grandes baies vitrées, le mobilier, les lampes industrielles, le packaging… Rien, absolument rien, n'a été laissé au hasard. Une approche limpide et habilement suggérée par des murs carrelés de blanc et un escalier central menant au premier niveau à la manière d'une passerelle de paquebot. Une recherche graphique qui affleure de toutes parts sans jamais négliger l'attention portée aux produits frais. Le banc de mareyeur avec coquillages et crustacés permet d'emporter le meilleur des saveurs iodées du marché. Vermentino de Sardaigne ou gewurztraminer de l'Alto Adige? Du sol au plafond, une cave classée région par région invite à voyager



Petits et grands crus italiens défilent à portée de main. Prosecco, spumante, vermentino… sont classée par région,

puis par producteur, cépage et année. A l'Emporio libreria, difficile de résister: on veut tout, tout, tout…

au cœur d'une impressionnante carte des vins. Un patrimoine made in Italy qu'accompagne l'œuvre *X Ray* de Vedovamazzei, ironique en diable, sous la forme de quatre-vingts portraits de personnages célèbres, entre radiographies réalistes et convives croqués sur le vif. Mais il ne faudrait sous aucun prétexte quitter la piazza sans faire une halte au n°7, à l'Emporio libreria, où sont réunis ustensiles, livres de cuisine, objets utiles, désirs futiles… la sélection de Susanna ne résiste à aucune *fashionista* culinaire. Son classement associe objets et publications par plaisirs délectables et son ouverture, de 10h30 à 1h30 du matin, en fait une adresse incontournable de la Rome épicurienne et noctambule. *Cuoto al 28, piazza Augusto Imperatore 28, tél.: 00 39 06 68 13 42 21. Apéritifs 8€, buffet 10€, dîner 30€. Emporio libreria, tél.: 00 39 06 32 36 363.*

1860-2010
AFFINEUR
DEPUIS
UN SIÈCLE
ET
DEMI
!

COMTÉ
RIVOIRE JACQUEMIN

149 ans d'expérience dans l'affinage des Comtés
issus exclusivement des fruitières du Massif Jurassien.

LA QUALITÉ DEPUIS 1860

MÉDAILLE D'ARGENT Paris 2010 Concours Généraux Agricoles
MÉDAILLE D'ARGENT Paris 2009 Concours Généraux Agricoles
MÉDAILLE D'ARGENT Paris 2008 Concours Généraux Agricoles
MÉDAILLE DE BRONZE Paris 2008 Concours Généraux Agricoles
MÉDAILLE DE BRONZE Paris 2008 Concours Généraux Agricoles

BP 1, 4 place des Salines – 39570 Montmorot
Tél. 03 84 87 12 00 – Fax 03 84 47 20 24 – www.rivoire-jacquemin.com
POUR VOTRE SANTE, PRATIQUEZ UNE ACTIVITE PHYSIQUE REGULIERE. WWW.MANGERBOUGER.FR

MA CUISINE VÉGÉTARIENNE. Par Virginie Besançon, photos Anna de Leeuw (Marabout, 192 p., 15,90€). Voici un livre qui donne envie de laisser définitivement les jolis agneaux grandir en paix dans leurs prairies ! Légumes, herbes et fruits, cuisinés d'une façon imaginative et esthétique, comblent tous les désirs. Sensible au rythme des saisons, l'auteur, chef à Forcalquier, est attachée aux produits du terroir, aux saveurs et couleurs des marchés de Provence. Quel délice – déjà pour l'œil – les gnocchis verts de sa printanière de légumes, son tagine de pommes de terre aux citrons confits et aux olives, ses lasagnes aux épinards ! Et pour finir, le clafoutis aux cerises de Provence qu'elle parfume d'un nuage de cette poudre d'amandes, fruits de l'arbre qu'elle aime tant voir fleurir en février.

LE GOÛT DES MARSEILLAIS, par Frédéric Sailer, photos Poisson d'Avril et Christian Crès (Editions Crès, 120 p., 30€). Si, si, ne souriez pas, il en existe un ! Coloré, piquant, savoureux à toutes les sauces, mis en scène par trois amis marseillais pur souche, il raconte du vécu, de l'identité et des bougnettes, à travers de vrais moments de vie : l'apéro au bistro, les farcis de la mémé, le « sandouiche » au stade, les sardines à l'escabèche de Mimi des Goudes, la pizze… A chaque produit typique répond ainsi une histoire, des tours de main, des communautés, des goûts qui se mélangent. Comme le pois chiche, la bouillabaisse, la soupe au pistou, l'anchoïade, l'aïoli, la fougasse, la brousse du Rove… La plume est formidable, truffée d'anecdotes et d'infos. L'identité visuelle, alléchante. On n'a plus qu'une envie : nouer son tablier et faire la fête, avec ce premier tome de la très prometteuse collection « Mine de Rien ». C.G.

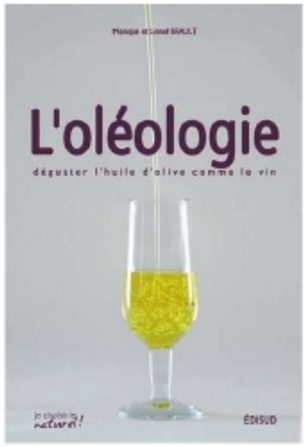
LA CUISINE DE ROBERTA, par Roberta Nacmias et Sébastien Cauchon, (Hachette pratique, 160 p., 14,90€). Chef à domicile, directrice d'une bottega à Paris, sa vie est un véritable *fritto misto* ! Dès l'âge de huit ans, elle apprend à faire le pain et les pâtes dans la cuisine familiale, s'initie avec sa mère aux recettes siciliennes, vénitiennes, choisit avec son père poissons et coquillages, ouvre plus tard à Milan ses carnets de recettes pour ses amis. On est alors en bonne compagnie pour se lancer dans une *mozzarella in carrozza* ou un *risotto alla zucca e rosmarino* !

DU BON USAGE DES USTENSILES, interprétations libres de Martine Camillieri et Sonia Ezgulian, photos Emmanuel Auger (Les éditions de l'Épure, 144 p., 22 €). Quand une cuisinière écrivain et un auteur plasticienne donnent un concert de mandoline japonaise, boule à épices, presse-purée, laminoir à pâtes, vide-pomme… les spectateurs sont fin prêts pour réaliser des recettes ludiques telles que nuages de pomme de terre, fromage en salade de dentelle, herbier à manger, gaufre trompeuse, yaourt aux légumes… Un livre de cuisine décalé, pour petits et grands, qui révèle la deuxième vie de nos objets familiers, râpes, trous, presses, moules ou « extraterrestres ».

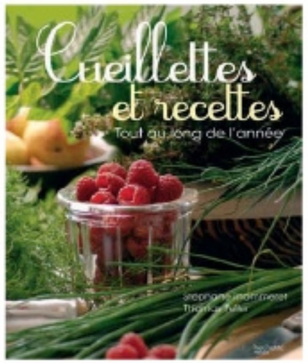
Guides gourmands

GUIDE GASTRONOMIQUE DU PAYS BASQUE et de ses environs, Espagne, France, Académie basque de gastronomie (500 p., 30€). Nouvelle édition avec 70 adresses inédites présentant 646 restaurants, bars à tapas et hôtels de charme. Gastronomique et culturel, ce guide, réalisé par une équipe de 45 collaborateurs, invite à découvrir l'architecture et les fêtes des villes et des villages.

LE GUIDE GANTIÉ 2009 (540 p., 22€). Une sélection de restaurants, auberges, bistrots, brasseries, tables modestes ou gastronomiques, produits gourmands, hôtels et tables d'hôtes, en Provence, Côte d'Azur, Ligurie et Piémont. On peut se fier au goût très sûr de cet ancien éditorialiste de *Nice matin*, chroniqueur gastronomique au style élégant et à l'exigence nuancée.



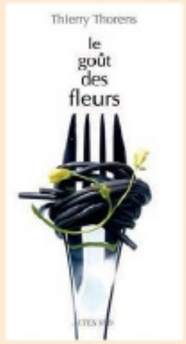
L'OLÉOLOGIE, par Monique et Lionel Brault, préface de Jacques Chibois, photos Loïc Temporelli (Edisud, 208 p., 20€). Fermez les yeux, sentez l'air parfumé, écoutez les cigales… Goûtez. Est-ce l'ardence, est-ce l'amer? Le fruité vert, le fruité mûr? Les arômes d'artichaut, de feuille de tomate, d'amande? Vous êtes au Domaine de la Royrie, blotti dans les collines de Grasse. Les auteurs de ce livre, propriétaires des lieux, vous initient à leur philosophie, déguster l'huile d'olive comme le vin. Votre vie gourmande prend alors tout son sens, le merveilleux orgue à parfums de vos papilles s'épanouit. Devenus connaisseurs, vous ne vous tromperez plus de crus, deviendrez des cuisiniers subtils, explorateurs de l'univers savoureux de l'art de vivre en Méditerranée!



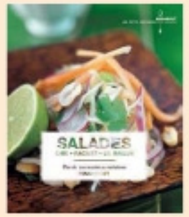
CUEILLETTES ET RECETTES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE, par Stéphane Thommeret et Thomas Feller (Hachette pratique, 160 p., 14,90€). En ces temps difficiles, on se prendrait presque pour un chasseur cueilleur de l'aube de l'humanité! Quel plaisir de rythmer les saisons et d'ajuster ses pas au fil de leurs moissons, capucines, ciboulette, figues, fraises des bois, myrtilles… Découvrir leur aventure, leurs goûts, s'émerveiller de l'imagination des formes et des couleurs. Cent cinquante recettes nous aident à accommoder nos trésors, tourte à la roquette, soupe glacée au melon et au thym, framboises poêlées et glace à la pistache…

Tout minis, tout jolis!

LA CUISINE DES BERGERS ET DES RANDONNEURS, par Thierry Thorens (Actes Sud, 72 p., 10€). Encas et pique-niques, salade de cueillettes, soupes, variations autour de la carotte ou du thon, voilà des goûts hors des sentiers battus, pour les amoureux de la vie au grand air. Des recettes rapides et reconstituantes, à tester dans une nature où le hamburger des champs, la purée froide de sardines, la crème orange citron prennent soudain une tout autre saveur… C.G.



LE GOÛT DES FLEURS, par Thierry Thorens (Actes Sud, 320 p., 20€). La cueillette est originale : rose, lavande, jasmin, coquelicot, violette, fleur de pissenlit, tilleul, souci… L'utilisation en cuisine, inédite, insoupçonnée, est merveilleuse. En mariant esthétique et gourmandise, l'auteur vagabonde entre pétales, feuilles et pistils, fleurs sauvages ou cultivées, au bonheur de trois cents recettes. C.G.



SALADES CHIC, FACILES, DE SAISON (Marabout, 240 p., 4,95€). Petit format presque carré, très maniable, présentation alléchante, 200 recettes de salades, petites ou grandes, légères, chaudes, de riz, de haricots, de pâtes, de fruits… pour enchanter le quotidien.

CARNET DE RECETTES CÔTÉ SUD (210 p., 12,50€). Quatrième de la collection, de l'apéro au dessert, 125 recettes parues dans notre magazine, mises en scène par nos photographes et stylistes. Toutes les saveurs de la mer et des collines!

FRUITS DE MER ET POISSONS VITE PRÊTS (Marabout, 384 p., 10€). 150 recettes élégantes, créatives et raffinées composent ce petit livre consacré aux produits de la mer, en amuse-gueules, entrées, salades, soupes, grillades, plats sautés et au four. Avec un glossaire et un index en fin d'ouvrage. Impeccable!

RIZ ET RISOTTOS, GLACES ET SORBETS… par Catherine Moreau, photos Eric Fénot ou Bob Norris (Hachette pratique, 68 p., 6,90€). Dans leur habit noir au stylisme sophistiqué, chaque titre décline un thème en 40 recettes, risotto au safran, riz oriental… sorbet au thym, crème glacée au chèvre et au miel… Dans la même collection, *Petites brochettes, Cocottes, Apéros…*

PAR MIC CHAMBLAS-PLOTON ET CAROLINE GUIOL.

Jambon de Bayonne
Les grands chefs aiment sa nature
"Un caractère qui sait aussi bien révéler un plat que se suffire à lui-même."
Christian Etchebest
La Cantine du Troquet
101, rue de l'Ouest, 75014 Paris
www.jambon-de-bayonne.com
BAYONNE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR

Asperges en carpaccio et velouté d'asperges

Marché pour 4 personnes

Pour le carpaccio • *4 à 5 asperges vertes* • *2 citrons verts* • *Feuilles de coriandre et de roquette* • *4 languettes de parmesan* • *Huile d'olive* • *Fleur de sel de Camargue* • *Poivre*

Pour le velouté • *4 à 5 asperges vertes* • *3 poignées de pousses d'épinard* • *3 feuilles de citronnier (épiceries asiatiques)* • *2 tiges de citronnelle* • *Le jus d'un citron vert* • *1/2 cuillerée à café de piment d'Espelette*

Préparation. Pour le carpaccio, épluchez les asperges et coupez-les en rondelles très fines. Mettez-les dans un saladier, citronnez-les pour les « cuire » et réservez-les au réfrigérateur 30 min. Au moment de servir, ajoutez quelques feuilles de roquette et de coriandre. Salez, poivrez, huilez et décorez d'une languette de parmesan. Pour le velouté, épluchez les asperges, portez une casserole d'eau à ébullition et jetez-y les pointes d'asperges, les feuilles de citronnier, la citronnelle et le piment. Laissez cuire 8 à 10 min. Laissez refroidir. Enlevez les feuilles de citronnier, salez, poivrez, ajoutez les pousses d'épinard, le jus de citron et mixez le tout. Pressez le velouté dans un chinois et ajoutez un filet d'huile d'olive. Servez au côté des cuillères de carpaccio d'asperges déposées sur des rondelles de citron vert.

Gourmandise à la Maison Félisa

A Saint-Laurent-des-Arbres, les murs d'une demeure vigneronne devenue maison d'hôtes se font le théâtre des savoureux cours de cuisine d'Isa. Une belle surprise!

REPORTAGE ET TEXTE DOMINIQUE VAILHÉ. PHOTOS NICOLAS TOSI.

S'il vous venait l'envie de saisir ou d'apprendre quelques tours de main de gourmandise légère, d'utiliser des ingrédients auxquels vous n'avez jamais pensé, alors vous tomberez sûrement sous le charme des cours de cuisine de la Maison Félisa. Soucieuse de concocter des recettes qui respirent la santé, Isa vous enseignera son alphabet des saveurs subtiles, comment maîtriser sans limites herbes et épices, faire des tours de passe-passe pour préserver les saveurs tout en éliminant les éléments trop riches. Alors, vous aussi saurez créer la surprise en remplaçant la traditionnelle pâte feuilletée par des feuilles de brick ou de la pâte à filo, inventer de nouveaux assaisonnements à vos salades avec la brousse ou la faisselle à la coriandre ou ciboulette, sans oublier l'huile d'olive vierge des nombreux moulins du Languedoc… Ici, à vous de découvrir des pleins paniers de produits bio, fruits, légumes, et la maîtresse de maison vous transmettra ses secrets pour les reconnaître. Grands voyageurs, Isa, et son compagnon Philippe passent une moitié de l'année à parcourir le monde et rapportent mille et une idées gourmandes qu'Isa n'a pas son pareil pour apprivoiser et mêler aux bons goûts de chez nous. Vient ensuite le plaisir de partager et enseigner à tout un chacun l'art et la manière de reproduire ses créations à la maison. Mettre en scène des feuilles d'agrumes, savoir débusquer le moindre bouquet végétal pour en sublimer les charmes gustatifs, pour se régaler de la fraîcheur incomparable des feuilles de citronnier associées à des sucs acidulés… Voilà bien une vraie philosophie de la cuisine saine et haute en couleur, qui peut donner envie d'aller à l'essentiel…

Cours de cuisine les vendredi et samedi à 17 h, 82 € dîner compris. Chambre à partir de 120 €. Maison Félisa, 6, rue des Barris, 30126 Saint-Laurent-des-Arbres, tél. : 04 66 39 99 84 ou 06 82 76 07 89. Site : maison-felisa.com

Millefeuilles de fraises et soupe à la citronnelle

Marché pour 4 personnes

Pour les millefeuilles

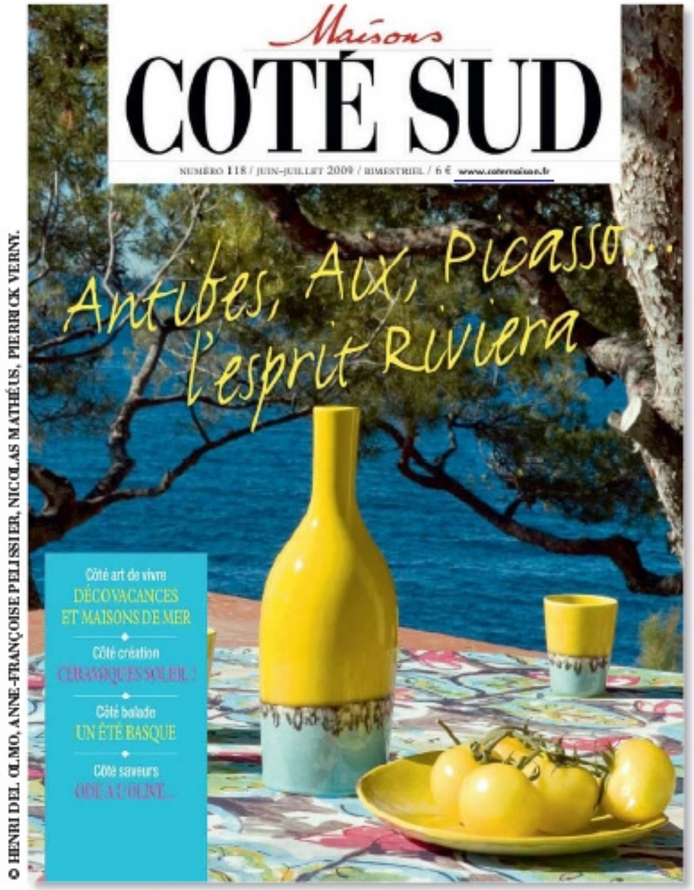
• 300 g de fraises bien mûres • 1 paquet de feuilles de brick • 2-3 cuillerées à café de graines de pavot • 30 g de beurre • 2 yaourts nature • 20 g de sucre

Pour la soupe

• 300 g de fraises • 2 tiges de citronnelle • Sucre (facultatif) • 1 citron vert • Piment d'Espelette

Préparation. Pour la soupe, déposez dans un mixeur les fraises, le cœur des tiges de citronnelle finement coupées, le jus d'un demi-citron vert, une pincée de piment d'Espelette et, si besoin, un peu de sucre. Mixez, puis passez au chinois. Versez dans des verrines en gardant 4 cuillerées de soupe pour la sauce au yaourt. Réservez au frais. Pour les millefeuilles, mélangez les yaourts avec les cuillerées de soupe, sucrez et ajoutez le jus d'un demi-citron vert. Coupez des ronds de 10 cm de diamètre dans les feuilles de brick (4 ronds par personne), badigeonnez-les de beurre fondu à l'aide d'un pinceau et mettez-les au four à 180 °C pendant 5 minutes environ. Coupez les fraises en deux et dressez-les sur une assiette en formant des ronds de la même grandeur que les feuilles de brick. Nappez de sauce au yaourt et recouvrez d'une feuille de brick. Répétez l'opération quatre fois, jusqu'à obtenir un beau millefeuille. Saupoudrez de graines de pavot et servez accompagné de la soupe bien froide.

Sous l'auvent en voile de bateau, vive la couleur pour un déjeuner hypervitaminé. Au menu, millefeuilles de fraises, soupe à la citronnelle et verveine glacée.



© HENRI DEL OLMO, ANNE-FRANÇOISE PELISSIER, NICOLAS MATHÉUS, PIERRICK VERNY.

Le Numéro à ne pas manquer !

Maisons COTÉ SUD

En vente chez votre marchand de journaux

Ecole des saveurs

Embrigadez-vous !

Tour à tour chef cuisinier, entremettier, saucier, rôtisseur, pâtissier ou simple commis, il faut être touche-à-tout pour apprendre à cuisiner ! Alors, prêts pour la leçon ?

PAR JULIE CHANUT AVEC DOMINIQUE HOMS-VALHÉ ET JULIA SAMMUT.

Paris

MONSIEUR LE PROFESSEUR ALAIN DUCASSE. Cours de cuisine, de pâtisserie et dégustations œnologiques… Le chef des chefs ouvre son école et livre ses secrets. Dirigé par Romain Corbière, ancien du Relais du Parc, le lieu déroule autour d'un patio ses quelque 700 mètres carrés, articulés par Pierre-Yves Rochon en quatre cuisines-ateliers, une cave de dégustation, une salle de réunion et une boutique. De la cuisine de bistrot aux recettes santé et confection de pain, reprenons enchantés le chemin de l'école ! *64, rue du Ranelagh, 75016, tél. : 01 44 90 91 00, site : ecolecuisine-alainducasse.com* J.C.

R. BUISSON

Cucuron

TERROIR REVU ET CORRIGÉ. Tout juste étoilé au Michelin, Eric Sapet vous attend tous les samedis matin dans sa Petite Maison. Convivialité et bonheurs partagés au menu. Ses thèmes ? Il est revenu le temps des cerises, Pique-nique ou barbecue au pied du Luberon, Les cèpes, Menu fleur de courgettes, Repas des vendanges… On ne sait lequel choisir ! 60 € cours et repas, boissons comprises). *La Petite Maison de Cucuron, place de l'Etang, 84160, tél. : 04 90 68 21 99, site : lapetitemaisondecucuron.fr* J.C.

Marseille

LA BOUILLABAISSE COMME LÀ-BAS ! A l'initiative de l'office de tourisme, un vrai cours sur la soupe de poissons la plus connue au monde, qui commence le matin sur le Vieux-Port et finit en cuisine et à table. 120 € par personne. *Rens. au 04 91 13 99 78, site : marseille-tourisme.com* J.C.

Valence

PIC ET PIC ET PIC ET… Scook, l'école de cuisine tendance d'Anne-Sophie Pic, fête ses un an ! Si ce n'est déjà fait, enfilez vos tabliers d'été pour des cours à venir pleins d'idées : Je croque tout cru, Emulsions salées et sucrées, Réussir vos tartes, Verrines d'été, Apéritif dînatoire… Et succombez à la vaisselle, aux ustensiles et au linge d'office vendus sur place. Cours de 45 à 280 €. *Scook, 243, av. Victor-Hugo, 26000, tél. : 04 75 44 14 14, site : scook.fr* J.C.

Aix-en-Provence

DES TOQUES À LA CAMPAGNE. Dans sa maison aixoise, Karine Lombard n'en finit plus de recevoir la crème des chefs qui font sa réputation. Cet été, venez vous frotter à René Bergès, ancien du Relais Sainte-Victoire de Beaurecueil, Dominique Frérard, des Trois Forts du Sofitel Vieux-Port à Marseille, Lionnel Lévy, marseillais étoilé d'Une table au Sud, Sylvestre Wahid, de l'Oustau de Baumanière, aux Baux… De 130 à 260 € la journée. *La Villa des Chefs, 770, chemin de la Blaque, 13090, tél. : 06 64 84 60 48, site : lavilladeschefs.com* J.C.

Dans le Lot

CUISINE AU CHÂTEAU. C'est au château de Bessonies, dans la région de Figeac, que Grégory Rodriguez inaugure la nouvelle activité de la maison d'hôtes familiale : les cours de cuisine. On le savait cuisinier hors pair ; dès juillet, on le découvre pédagogue. Mais ne cherchez pas ici des recettes sophistiquées. Aux fourneaux, on apprend à mijoter des gigolettes de poulet fermier élevé sur place et farci aux trompettes de la mort (ramassées par vos soins en saison), on réapprend la cuisson du gigot d'agneau aux légumes du jardin, on cueille les salades sauvages, les fleurs de pissenlit à métamorphoser en gelée… Des idées de terroir jamais démodées ! Anne Bonaventure vous accueille dans ses suites pour des week-ends gourmands au fil des saisons. 300 € le week-end à thème pour deux avec cours, dîner, nuit et petit déjeuner. *Château de Bessonies, 46210, tél. : 05 65 11 65 25, site : chateau-bessonies.com* D. H.-V.

L'ecole des saveurs

A. ROZE

Montpellier

APPRENTISSAGE TOQUÉ Les Montpelliérains connaissaient Le Pastis de Valérie Sabatino. Aujourd'hui, elle délaisse ses fourneaux pour transmettre sa passion des saveurs méditerranéennes dans son école de cuisine, L'atelier de Valérie. En centre-ville, dans un cadre tendance – éviers et sols en béton ciré, bayadères acidulées – elle a créé une ambiance familiale où l'on déguste ce que l'on a soi-même concocté. *« J'emmène mes élèves aux halles pour leur apprendre à choisir les produits, à saisir leur fraîcheur… »* Un apprentissage pour s'adonner à une cuisine du terroir revisitée, à un itinéraire gourmand aux saveurs méditerranéennes ou plus lointaines. Du lundi au samedi, Chef Minute à midi avec un plat, 22 € ; Déjeuner à thème pour un repas complet (transformé en pique-nique sur la plage en juillet), 55 € ; Toqué en cuisine pour un dîner sur place ou à rapporter à ses invités, 75 € ; Soirée mets et vins, 50 €… *L'Atelier de Valérie, 8, rue Durand, 34000, tél. : 04 67 58 15 22, site : atelier-valerie.com* D. H-V.

Bonnieux

LES LUMINS DE CAPELONGUE. Une fois par semaine, dans le cadre verdoyant du domaine de Capelongue, le chef Edouard Loubet nous apprend à être en cuisine sans délaisser nos invités. Une journée gourmande qui commence par un casse-croûte matinal, la cueillette d'herbes sauvages et légumes du potager pour finir sur une dégustation en cave. 120 € par personne. Séjour de 4 jours Une cuisine oubliée, 645 € par personne en chambre double. *Domaine de Capelongue, 84480, tél. : 04 90 75 89 78, site : capelongue.com* J.C.

Maussane-les-Alpilles

MA CUISINE DES PLACARDS. Les saveurs en bocaux Jean Martin on connaît, mais comment les accommoder en recettes astucieuses ? Cake bacon et crème d'artichaut, légumes en aïoli, dessert fraîcheur à l'huile d'olive… Pour toutes celles qui courent après le temps, des ateliers de deux heures le samedi matin pour cuisiner malin ! 16 € le cours. *Jean Martin, 9, rue Charloun-Rieu, 13520, tél. : 04 90 54 34 63, site : jeanmartin.fr* J.C.

Sur la Côte d'Azur

A LA TABLE DES PLUS GRANDS Naissance d'un nouveau concept gastronomique qui, trois heures durant, invite dans les cuisines de grands chefs à la découverte de leurs univers et tours de main. A venir, leçons de cuisine chez Yannick Fauries, étoilé du Paris-Rome à Menton, Fréderic Galland du Parcours à Falicon, Benjamin Bruno du Diamant noir à Nice, Christophe Dufau des Bacchanales à Vence… *La Recette Magique, rens. au 09 61 01 58 85, 06 99 77 45 65, site : larecettemagique.com* J.C.

A. LA RECETTE MAGIQUE

Cannes

DU VIN ET DES VERRINES Dans le bel espace des Apprentis gourmets, tout juste prolongé d'une cour extérieure, on aimait déjà les formules rapides de cours-déjeuners (une demi-heure, 15 €, une heure, 32 €) avec indicateur nutritionnel (équilibre, classique, gourmand). Cet été, chaque jeudi soir à 19 h, on craque pour leurs soirées dégustations Accords gourmands verrines et vins… Verrines, 5 € les cinq, vin au verre, de 4 à 5 €. *Les Apprentis gourmets, 6, rue Teisseire, 06400, tél. : 04 93 38 78 76, site : lesapprentisgourmets.fr* J.C.

Lourmarin

UNE ITALIENNE CHEZ REINE ! Avec Anna Bini, c'est toute la Toscane, la Sicile ou la Campanie qui débarquent au cœur de la Provence, invitées par Reine Sammut de La Fenière. Une vraie cuisine de la générosité à déguster dès le mois de septembre, 145 € le cours avec panier de produits italiens. Sans oublier les traditionnels cours de Reine, le jeudi ou vendredi matin, 145 € avec panier surprise ou son cours particulier Chef d'un soir, 650 € pour 8 convives. *Auberge de La Fenière, route de Cadenet, 84160, tél. : 04 90 68 11 79, site : reinesammut.com* J.C.

Arles

AU CŒUR D'UN JARDIN BIO. Jeune prodige de La Chassagnette, Armand Arnal manie comme personne l'art et la manière de travailler les espèces bio du superbe potager de son restaurant. Un amour et une philosophie qu'il transmet chaque lundi et vendredi matin (sauf en juillet et août). 90 € le cours, formule du soir à quatre mains avec le chef pour épater vos invités (prix sur demande). *La Chassagnette, Le Sambuc, 13200, tél. : 04 90 97 26 96.* J.C.

Saint-Rémy-de-Provence

LEÇONS DANS LES VIGNES Château Romanin, domaine de vins biodynamiques, vient de lancer sur ses terres des cours de cuisine prodigués par de grands noms de la région : Armand Arnal de La Chassagnette à Arles, Elisabeth Bourgeois du Mas Tourteron à Gordes, François Perraud de La Maison Jaune à Saint-Rémy… On passe de la cuisine aux caves en une ronde des dégustations. 110 € par personne. *Château Romanin, route de Cavaillon, 13210, tél. : 04 90 92 45 87, site : romanin.com* J.S.

Par faim de Sud !

PAR JULIA SAMBUT. STYLISME LAURENCE BOTTA. PHOTOS JEAN-JACQUES L'HÉRITIER.

1. JOLIS MIELS Voici la récolte sucrée d'O&Co en Méditerranée : du bon miel de Provence ou de Valence. Au choix : fleur d'oranger, lavande ou romarin. A partir de 6,90 € le pot de 250 g, Oliviers & Co.

2. SOUS LE SOLEIL TURC Des figues et des abricots séchés d'Anatolie, emballés comme des bonbons. Toute la douceur orientale contenue dans une boîte. 4 € les 200 g d'abricots, 5 € les 250 g de figues, Levant & Co.

3. FRUITÉ D'ANTAN Veloutée et sucrée, une huile élaborée comme autrefois par Olivier Penel à Fontvieille. L'une des sept productions des Fruité noir de la nouvelle collection PPP. Domaine Olivier d'Auge, 7 € les 250 ml, Première Pression Provence.

4. GOÛT DE VACANCES À CADAQUÉS *Arroz a banda* aux calamars ou *Fideuá negra* (paëlla de vermicelles à l'encre de seiche), le tout « prêt à cuire ». Résultat, un pur délice en un rien de temps, made in Catalunya ! 16 €, Just Married. (Nappe Nydel).

5. GRISSINI AUX OIGNONS Extra-craquants, les gressins du boulanger Bovio d'Aosta sont fabriqués à l'ancienne et étirés à la main. Aux oignons, ce sont les meilleurs ! 4 € le paquet de 200 g, Bovio.

6. PUR PRODUIT Michele Sipiano (Monsieur Pregi di Sicilia) a appris la pêche méditerranéenne avec ses grands-parents au large de la Sicile. Son caviar d'espadon est un souvenir d'enfance, inoubliable de finesse. 7,50 € le pot, Pregi di Sicilia.

7. TUBES CRÉATIFS Fi des idées reçues, huit mariages sucrés-salés font recettes : tomate-thym, courgettes aux épices, olive-figue, en confitures et en moutardes : curry de Madras, vanille de Tahiti, 6,50 € et 5,50 €. *Le Tube*, O Tendances Gourmandes.

ADRESSES PAGE 130.

COMMUNIQUÉ

Les océans sont notre plus grande richesse...

Agissons ensemble pour une pêche durable.

Les océans couvrent 80% de notre planète et fournissent l'aliment le plus vendu au monde : le poisson. Dans les pays en voie de développement, il représente 20 à 50% des protéines consommées par 2,6 milliards d'individus. Conscients de la nécessité de préserver cette ressource vitale, le MSC et Connétable s'engagent aujourd'hui pour que les générations futures profitent, elles aussi, de la richesse de nos océans.

Qu'est-ce que le MSC ?

Le MSC (Marine Stewardship Council) est une ONG indépendante, à but non lucratif. Son objectif : contribuer à améliorer la santé des océans. Comment ? En reconnaissant et en valorisant les bonnes pratiques de pêche. Les acteurs qui s'engagent dans cette démarche - plus de 140 pêcheries dans le monde aujourd'hui - utilisent des méthodes de pêche qui respectent les ressources en poisson tout en préservant l'environnement marin.

Gourmet et éco-responsable, c'est facile avec Connétable.

Désirant contribuer à la protection et à la gestion responsable des ressources de la mer, Connétable lance la première gamme de conserves préparées avec du poisson éco-labellisé MSC. Thon blanc pêché à la ligne ou à la canne et saumon sauvage au naturel, filets de maquereaux marinés au citron et au basilic, trois recettes élaborées dans le respect du savoir-faire Connétable pour allier plaisirs de la table et respect de l'environnement.

Comment et où trouver les conserves de poissons Connétable éco-labellisées MSC ?

Les produits MSC sont facilement identifiables grâce au poisson bleu qui accompagne chaque produit éco-labellisé. On les trouve au rayon conserves de poissons en supermarchés et en hypermarchés.

MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

CONNÉTABLE
DEPUIS 1853
www.connetable.com

Parfum de marché

Dans les petits paniers de Martín

PAR JULIE DAUREL. PHOTOS NICOLAS MILLET.

Du marché de Saint-Sébastien aux collines basques, promenade avec Martín Berasategui à la découverte des producteurs qui inspirent au chef les assiettes hautes en couleur et imagination qu'il sert dans son restaurant triplement étoilé de Lasarte.

Gildas

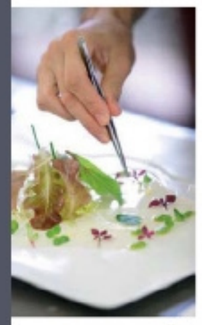
Marché pour 4 personnes

• 60 pimients d'Ibarra au vinaigre
• 30 anchois (idéalement de la mer Cantabrique) à l'huile ou au sel • 30 olives manzanilla de qualité
• 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge
• 30 piques ou cure-dents

Préparation. Couper les pédoncules des piments à l'aide d'un couteau affûté. Pour chaque gilda, piquer sur un cure-dents deux piments, un anchois plié en deux et une olive manzanilla de qualité (tout le secret de cette recette réside dans l'excellence de ses ingrédients). Une fois prêtes, verser un filet d'huile d'olive sur les gildas et les servir dans une petite assiette à l'heure de l'apéritif.

« Il a intégré les influences du monde et l'héritage du terroir basque », dit Alain Ducasse de Martín Berasategui. Il faut dire qu'avant de voler de ses propres ailes, le grand chef basque a été à bonne école, celle du Bodegón Alejandro, le bistrot que tenait sa famille à Saint-Sébastien, un lieu peu banal où l'on croisait aussi bien des pêcheurs, des bergers, des sportifs de haut niveau, que des artistes, des acteurs, de Robert Altman à Vittorio Gassman, pendant le festival du Cinéma. Durant quinze ans, il y a fait ses gammes au côté de Gabriela et María, sa mère et sa tante, pour qui la cuisson d'une côtelette, le moelleux d'une tortilla étaient une affaire d'État. *Cuisine Basque*, paru aux éditions du Quai Rouge, raconte en cent trente-cinq recettes couleur locale ces années Bodegón, le rituel du marché, des bateaux de pêche arrivant au port, l'instant magique où, par les rues de la vieille ville, *« l'odeur du café laisse la place à celle de l'ail dansant dans l'huile »*.

Aujourd'hui encore, une promenade avec Martín, c'est un peu se balader sur la Croisette en compagnie de Penélope Cruz. Tout le monde l'aborde, l'arrête, l'embrasse. Car Saint-Sébastien est une ville où la cuisine est au cœur de toutes les préoccupations. À la banque, dans la queue du supermarché ou au cinéma, on y échange recettes et bonnes adresses. La ville compte près de cent vingt sociétés gastronomiques où l'on se rend avec plus d'assiduité qu'à son club de gym. Le lundi, jour de relâche, Martín fait souvent un tour au marché de la Bretxa, où, sur des nappes en toile basque verte ou rouge, les beaux produits s'alignent, équeutés, écossés, ensachés du matin. Puis invite ses amis à déjeuner chez Zubi Cain, une société fondée en 1928, où poutres et murs de pierre contrastent avec la rutilante cuisine en alu brossé.



« Vous m'en direz des nouvelles ! », dit-il en versant joues de morue en sauce verte et côte de bœuf dans leurs assiettes. Autour de la table, chacun commente avec passion la qualité des produits. Martín ne pouvait qu'ouvrir son carnet d'adresses et lister dans son livre les trois cent cinquante producteurs de viandes, huiles, vins, poissons, légumes, fromages et fruits qui ont sa préférence. Parmi eux, Jaime Burgaña, qui cultive un vrai jardin bio d'herbes, fruits et légumes anciens, au creux d'un vallon de Getaria. Pour Martín, il produit les tomates rouge rose d'Aretxabaleta et une variété violette baptisée Heleta. Ses piments, croisements du piment de Gernika et du délicat piment Cristal, ont une texture croquante, juteuse, parfaite. Au printemps, viennent les tout petits pois Lácrima, les fèves fraîches, les fraises des bois et un mélange de pimprenelle, moutarde, betterave, ficoïde glaciale, pensée et capucine dont Martín use pour ses mesclun. Sans oublier les bébés poireaux Verde de Otoño. L'automne, c'est aussi la saison où les vendangeurs s'activent sous les vignes voisines. Caressés par les embruns, les raisins à txakolí, vin blanc de l'année, pétillant et fruité, élevé sur lie à la

Fleurs, herbes fraîches et jeunes légumes (d'Aroa et Félix Urrutia) composent les délicates salades ou les recettes basques de Martín. Divines avec un txakolí de chez Txomin Etxaniz.

Ventrèche de thon grillée à l'oignon et aux piments guindillas frais

Marché pour 4 personnes

• 800 g de ventrèche de thon sans peau ni arêtes et, si possible, en un seul morceau
• 4 oignons frais • 2 dl d'huile d'olive • 16 piments guindillas frais
• 1 cuillerée à soupe de persil ciselé • Sel

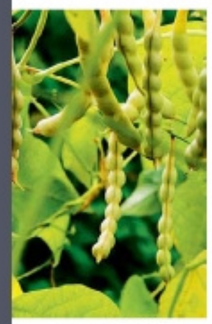
Pour l'ajilimójoli

• 3 cuillerées à soupe d'huile de tournesol
• 1 cuillerée de vinaigre de cidre brut • Sel

Préparation. Couper les oignons en fines lamelles et les faire revenir dans la moitié de l'huile pendant 1 heure à feu doux, sans trop les laisser dorer. Saler. Enlever l'excédent d'huile et faire frire les piments guindillas, puis les disposer sur une plaque et les couvrir pendant dix minutes pour que leur peau se décolle plus facilement. Les peler et épépiner. Mélanger au mixeur les ingrédients de l'ajilimójoli. Saler et poivrer la ventrèche des deux côtés. La saisir à feu très vif pendant 1 minute dans une poêle antiadhésive avec quelques gouttes d'huile d'olive. Détacher les lamelles de chair au couteau, de manière à obtenir des tranches de thon crues à l'intérieur. Badigeonner les lamelles d'ajilimójoli, puis reconstituer la ventrèche en les disposant les unes sur les autres sur une plaque de four. Enfourner 2 à 3 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. La ventrèche doit cuire à l'extérieur mais rester rose et juteuse à l'intérieur. Réchauffer les oignons et le disposer au fond du plat. Y déposer les tranches de ventrèche bien rangées et assaisonnées, puis les piments guindillas. Arroser du jus de cuisson du poisson auquel on aura ajouté une cuillerée de persil ciselé.

manière d'un muscadet, poussent en effet sur de vraies pergolas conduites à 2,5 mètres de hauteur. Chez Txomin Etxaniz, le producteur favori de Martín, les parcelles tournent leurs rangs vers l'océan piqueté de bateaux de pêche, promesses de grillades de poisson qui font la réputation des restaurants de Getaria.

A Gernika, c'est le piment qui déplace les foules. Jeune et encore vert, il fait fureur frit avec une pincée de gros sel à l'heure des tapas. Plus grand, il rougit et on le dit alors « *choricero* », car sa poudre donne sa belle couleur orangée au chorizo. Chez Félix Urrutia, il sèche par cordées de cent sous l'auvent. Sans oublier l'autre secret de la ferme Zubiauregoikoa, l'alubia de Gernika, haricot grenat réputé que Félix est pourtant le dernier à cultiver. Sa cousine, l'alubia noire de Tolosa, semble promise à un plus bel avenir. On l'appelle aussi Babarruna, « le haricot venu de loin », car cette Mexicaine basanée est devenue au XVIe siècle la base de l'alimentation locale. Soixante producteurs la cultivent encore et livrent chaque automne à la coopérative les petites perles noires qui seront ensachées dans des pochons de coton crème. Roberto Ruiz, chef du restaurant El Frontón et ami de Martín, est un de leurs plus ardents défenseurs. Il cultive son propre lopin d'alubias à la manière aztèque, avec un pied de maïs en guise de tuteur, et les sert en hiver avec du chou vert, du lard au goût de noisette, du boudin noir, et les fins piments guindillas d'Ibarra (le village voisin) conservés dans du vinaigre. Idiazabal est le troisième village gourmand de ces abords de la Sierra de Aizkorri. Il a donné son nom à l'appellation d'origine dont bénéficient les fromages de brebis Latxa et Carenzana. Chaque été, les frères Jesús, Javier et Juanjo Aranburu procèdent à des assemblages de laits délicats pour confectionner leurs belles tommes de 1 à 1,5 kg, naturelles ou fumées au feu de bois de pommier, hêtre ou cerisier, qui raflent tous les prix depuis 1996.



Autant de beaux produits qui ont leur place dans l'incroyable cuisine de Martín à Lasarte. A peine le serveur a-t-il annoncé *«deux menus dégustation à la 4»*, trente-cinq personnes en blanc et noir répondent par un *«¡ oido!»* (entendu, ça marche !) avant de vaquer à leurs missions. Venus des quatre coins du monde, des stagiaires s'affairent derrière des machines à trancher le jambon, posent une tomate confite, une cuillerée de tapenade sur un bord d'assiette. Les plus habiles montent d'aériennes salades avec les pétales de fleurs d'Arca. Les chefs de cuisine assurent les cuissons. Soucieux de partager les responsabilités et de ménager les susceptibilités, Martín veille, sans stress ni cris. Les gestes s'enchaînent et font naître dans le calme les plats les plus élaborés. Sur une table au cœur de la ruche, Martín nous fait déguster un étonnant gaspacho de pêche de vigne aux coques, un divin millefeuille caramélisé de foie et anguille fumée, des raviolis à l'encre de seiche qui explosent en bouche. Pour Alain Ducasse, *«la virtuosité technique ne s'exerce jamais au détriment du produit»*. Au cœur des mets les plus sophistiqués, le terroir est là, qui palpite, dans toute sa fraîche rusticité.

Dès septembre, on peut déguster les alubias rouges de Gernika ou noires de Tolosa, et le fromage de brebis Idiazabal (Aranburu), délicieux sur un riz crémeux.

Riz crémeux aux chipirons

Marché pour 4 personnes

• 250 g de riz rond • 500 g de chipirons (calamars) de taille moyenne • 1 litre de bouillon de poisson • 1 oignon moyen finement haché • 2 gousses d'ail finement hachées • 5 cl de txakoli (ou de vin blanc type muscadet) • 1 cuillerée à soupe de persil haché • 1 dl d'huile d'olive vierge • 60 g de beurre • 50 g de copeaux de fromage de brebis Idiazabal • 1 cuillerée à soupe de fromage de brebis Idiazabal râpé • Sel, poivre noir

Préparation. Laver et vider les chipirons. Couper le corps en anneaux de 0,5 cm de large et réserver les tentacules entiers. Pendant 8 à 10 minutes, faire revenir les morceaux de chipirons dans l'huile à feu vif. Retirer du feu, saler, poivrer, réserver. Faire suer l'oignon à feu doux dans le reste d'huile. Au bout de 15 minutes, ajouter l'ail haché et le riz et laisser cuire pendant 2 à 3 minutes supplémentaires. Ajouter les chipirons, verser le txakoli et attendre qu'il s'évapore complètement en remuant avec une cuillère en bois. Saler et incorporer progressivement le bouillon de poisson, sans cesser de mélanger. L'opération doit durer une dizaine de minutes. Laisser ensuite cuire 5 minutes et goûter le riz. Quand il est à point, le retirer du feu. Ajouter le persil haché, le fromage Idiazabal râpé et le beurre froid coupé en petits dés. Bien mélanger pour lier la préparation. Saler et poivrer les tentacules des chipirons. Les faire revenir dans quelques gouttes d'huile d'olive. Servir une portion de riz dans chaque assiette et la surmonter de tentacules de chipirons sautés et de copeaux de fromage Idiazabal.

Infusion de fruits rouges et glace au fromage blanc

Marché pour 4 personnes

Pour l'infusion

• 1 kg de fraises bien mûres • 250 g de mûres • 250 g de framboises • 150 g de sucre • Feuilles de menthe

Pour la glace au fromage blanc

• 2 kg de fromage blanc à 40 % de matière grasse • 120 g de fromage frais ou de caillé de vache • 800 g de sucre • 200 g de sirop de sucre • 50 cl de lait • 250 g de crème fraîche

Préparation de l'infusion. Mélanger les fruits et le sucre dans un grand récipient. Couvrir d'un torchon, puis d'un couvercle. Placer le récipient au bain-marie dans un faitout, de manière à ce qu'il n'en touche pas le fond, posé sur des anneaux en acier inoxydable, par exemple. Laisser infuser pendant 90 minutes environ. Filtrer ensuite le contenu du récipient dans une passoire fine, laisser égoutter en réservant le jus dans un saladier. Conserver le tout au frais pendant 12 heures jusqu'à ce que le liquide soit entièrement froid et que les fruits aient perdu un peu de leur couleur. **Préparation de la glace.** Faire fondre le sirop de sucre dans un peu de lait et ajouter aux autres ingrédients de la glace. Bien mélanger le tout au mixeur. Filtrer et faire prendre la glace dans une sorbetière. Disposer une bonne poignée de fruits rouges au fond d'une assiette creuse. Arroser avec l'infusion de fruits rouges glacée et parsemer de petites feuilles de menthe fraîche. Poser au centre de l'assiette une quenelle de glace au fromage blanc. Servir aussitôt.

Recettes extraites de Cuisine basque, *de Martin Berasategui, éditions du Quai Rouge, 312 pages, 38 € (en librairie et sur le site : quairouge.com).*

Les adresses de Martin

RESTAURANT MARTÍN BERASATEGUI, calle Loidi, 4, à Lasarte, tél. : 00 34 943 366 471. Site : martinberasategui.com Fermé le dimanche soir, lundi et mardi toute la journée. Murs encre, chints fleuri, carreaux de terre cuite et cheminée en pierre : le décor est classique, mais la surprise est en cuisine et… dans l'assiette. Trois étoiles au Michelin !

BODEGÓN ALEJANDRO, calle Fermín Calbetón, 4, à Saint-Sébastien, tél. : 00 34 943 427 158. Site : bodegonalejandro.com Le bistrot existe toujours, mais aux mains d'autres chefs étoilés, ex-associés de Martín. Il reste une adresse gourmande sympathique, sans prétention et au bon rapport qualité-prix.

AROA, Jaime Burgaña, Barrio San Prudencio, à Getaria, tél. : 00 34 943 140 289 ou 00 34 635 755 376.

TXOMIN ETXANIZ, calle Mayor, 36, à Getaria : 00 34 943 140 702. Après la Saint-Antoine (17 janvier) et jusqu'à Pâques, le vin nouveau se déguste dans les bodegas de Getaria.

CASERIO ZUBIAUREGOIKOA, Félix Urrutia et Eloisa Larrinaga, Barrio Mendieta 1, à Olaskoa (6 km de Gernika), tél. : 00 34 946 256 882. Piments et alubias de Gernika.

ASSOCIATION DES PRODUCTEURS DE L'ALUBIA DE TOLOSA, San Esteban 29, Pol. Ind. Laskorain, à Tolosa, tél. : 00 34 943 650 253. Site : alubiasdetolosa.com

RESTAURANTE FRONTÓN, San Francisco, 4, à Tolosa, tél. : 00 34 943 652 941. Site : restaurantefronton.com Très bonne table pour découvrir l'alubia noire de Roberto Ruiz et le livre qu'il lui a consacré : *Pul, pul, pul* (du bruit qu'elle fait en cuisant à petits bouillons).

FROMAGE IDIAZABAL, queseria Aranburu, Ondramuño Baserria, à Idiazabal, tél. : 00 34 943 187 492. Naturel ou fumé, repérez la mention *queso de pastor*, deux têtes de brebis et un kaiku sur l'étiquette.

BOULANGERIE-PÂTISSERIE BARRENETXE, plaza de Guipúzcoa, 9, à Saint-Sébastien, tél. : 00 34 943 424482. Une vieille maison (1699) où Martín achète son pain et des *trintzorro* : génoise aux amandes, à l'orange et croquant.

Et aussi

GOIARA, calle Bermingham, 33, à Saint-Sébastien, tél. : 00 34 943 270 912. Pour les poissons et fruits de mer.

CARNIÇAS LUISMI, Paseo Ubarburu, 11, Polígono 27, à Martutene, tél. : 00 34 943 518 163. Le meilleur du bœuf de Galice, chez ce producteur qui fournit aussi Jean-François Piège et Joël Robuchon.

IBÉRICOS MALDONADO, calle Concha Espina s/n, à Alburquerque (province de Badajoz), tél. : 00 34 924 401 190. Site : ibericosmaldonado.com Excellents jambons et charcuteries ibériques en direct d'Estremadure.

mouvement.com

AVIGNON • 21, PLACE CRILLON - 84000 AVIGNON - TÉL. 04 90 16 91 11
AIX-EN-PROVENCE • 60, COURS SEXTUS - 13100 AIX-EN-PROVENCE - TÉL. 04 42 38 20 06
COUSTELLET • 424, ROUTE DE CAVAILLON - 84660 MAUBEC - TÉL. 04 90 16 92 22

LA CORNUE
Binova

CUISINES PHILIPPE

CHEMINÉES PHILIPPE

1er Fabricant européen de cheminées

LA CUISINE, LE BAIN

Parce que le choix de votre cuisine engage votre façon de vivre à venir et votre budget, CUISINES PHILIPPE vous apportera, en plus d'un choix très vaste, les indispensables conseils. Chaque détail de son implantation sera étudié avec soin afin que vous profitiez chaque jour, pleinement, de votre cuisine.

LA POÊLERIE

Désormais, toute une gamme de poêles PHILIPPE DESIGN à votre disposition.

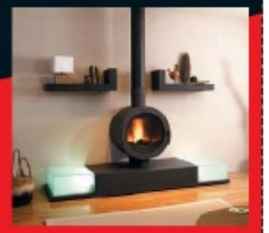
Adressez-vous au N°1 pas au 1er venu.
CHEMINÉES PHILIPPE
1er Fabricant européen

LISTE DES DISTRIBUTEURS DANS TOUTE LA FRANCE

www.chemineesphilippe.com

POÊLES PHILIPPE DESIGN

Vous pouvez aménager votre ambiance poêle en intégrant des banquettes et bandeaux lumineux.



TOUTE UNE GAMME D'ÉTAGÈRES ET ACCESSOIRES MÉTALLIQUES ÉGALEMENT DISPONIBLES.

CONSULTEZ VOTRE DISTRIBUTEUR.

LA CHEMINÉE, LES AMÉNAGEMENTS

Depuis 40 ans, les CHEMINÉES PHILIPPE vous proposent des modèles les plus divers, qui correspondent à vos goûts, et à vos aspirations. Des CHEMINÉES réalisées avec soin, pour que vous puissiez être heureux et fiers de votre choix. Vous pouvez de plus personnaliser votre décor en intégrant des banquettes, meubles, étagères, bandeaux lumineux et autres aménagements.

Pour recevoir le/les catalogues ci-dessous, remplissez soigneusement ce bon à découper et renvoyez-le à :
CHEMINÉES PHILIPPE : ZI. A - Av. du Président Kennedy 62401 Béthune Cedex, en cochant la ou les cases souhaitées :

☐ Cheminées (contre 5 €) - ☐ Cuisines (contre 5 €)
☐ Salles de Bains (contre 5 €) - ☐ Poêles (contre 5 €)

Nom ..... Prénom .....
Adresse .....
Code postal .....Ville .....
Tél. ..... CS
Dpt. d'installation de votre Cheminée, Cuisine ou S. de bains .....

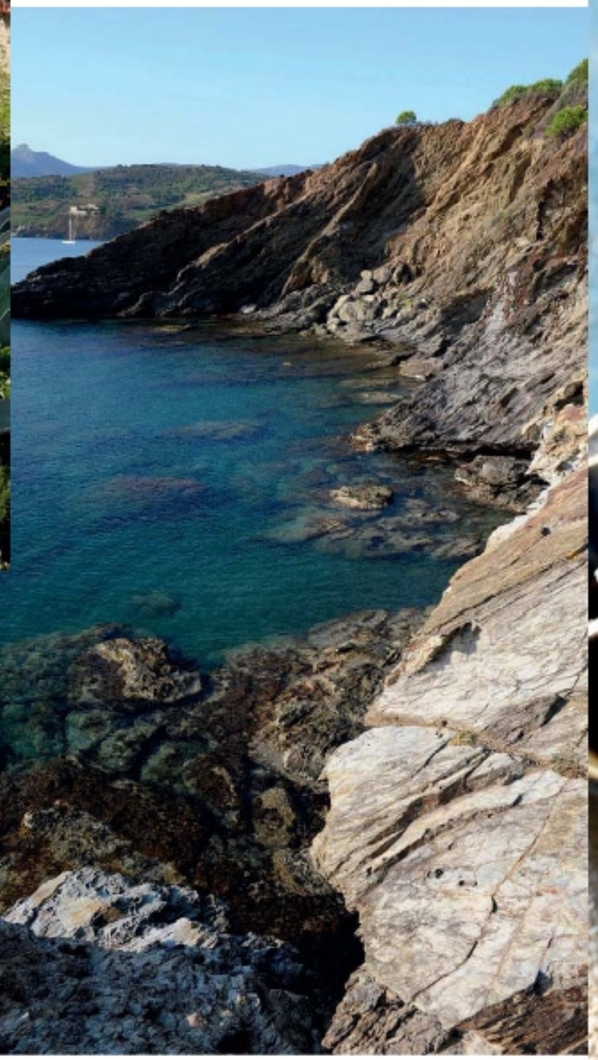
Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

Sur la côte catalane

Invitation à la crique

Un sentier caillouteux se tortille à travers le vignoble de Paulilles, entre Collioure et Banyuls, jusqu'à deux petits cabanons, l'un en pierre pour la cuisine, l'autre en bois pour la sieste… Les jours d'été, on s'y régale entre amis de l'infini des goûts de la mer et de la terre.

RÉALISATION MONIQUE DUVEAU ASSISTÉE DE JOSÉ ESTEVES. PHOTOS NICOLAS TOSI.



Salade de la Côte vermeille

Tous les bleus du monde convergent au cabanon, royaume de Bobo ! Sur le plateau en alu granité,

Maison Quinta, cuppione et gambas catalans en provenance de Port-Vendres emplissent des gobelets japonnés de papier sulfurisé cobalt, Marie Papier.

Un odorant bouquet de pins, chênes, oliviers ou agaves ébouriffe le cabanon « sommeil ».

Anchois marinés

Dans un plat carré en verre, Ikea, les filets d'anchois marinent dans un bain d'huile d'olive, de vinaigre de rancio et sommités de fenouil frais.

Un gaspacho très frais, dés de tomates multicolores et jambon Pata negra accompagnent les anchois. Sardines et olivettes jouent avec des serviettes en papier, Maison Quinta. La salade du cabanon est servie dans une corbeille en plastique très 1950, Maison Quinta, bouteille pour la vinaigrette, Kitchen Bazaar.

Anchois marinés avec gaspacho aux trois tomates et salade du cabanon

Sardines farcies aux herbes fraîches

Estragon, menthe, pignons, piment, parfument les sardines farcies posées sur une grille de cargolade catalane. Dans leur assiette

Petits rougets à la ventrèche, aïoli au fenouil

piquée à la chanson de Trenet, les rougets en robe de ventrèche optent pour l'aïoli aux fleurs de fenouil. Assiette et coupelle, Maison Quinta.

Sardines en escabèche

Sur un torchon à carreaux bleu et blanc, Linum, les sardines dorées exhalent l'odeur de thym et de laurier. Plats aux poissons

Calamars à la plancha, sauce vierge

et couverts, Maison Quinta. Symphonie bleue avec un saladier pour la sauce vierge et une assiette en terre jaspée, Maison Quinta. Nappe rayée, Linum.

Plancha de fagots de lapin aux herbes de la colline

Tomates confites aux olives et herbes sauvages

Sur la plancha, le lapin s'habille de sauge, de romarin et de sarriette et s'accompagne d'une escalivade de légumes du Sud. A table, il côtoie la saucisse catalane et les tomates multicolores confites.

Pa d'ous

Dans son vrai moule de souvenirs d'enfance, la traditionnelle crème renversée aux œufs catalane servie sur la table bleue de

la cuisine du cabanon en pierre. Son décor, comme le décor blanc du cabanon « sommeil », a été réalisé par Valérie, l'hôtesse des lieux.

Pêches blanches au granité de muscat

Sur la terrasse tout contre la mer, Valérie a aussi signé le mobilier en ciment armé à l'aspect

Piques d'abricots au romarin, glace au turrón

de branchages. Plat jaspé pour les pêches et assiettes bleu ravoli, Maison Quinta. Panier vapeur, Mathon. *Recettes page 125.*

Art de vivre

Style déco à cuisiner

Toute une brigade de cuisines à idées révèle et réinvente l'espace gourmand avec personnalité ! De l'esprit qui fait recette pour la convivialité et les petits plats.

Pièce spectacle...

Au petit théâtre de la vie marrakchie, en deux tons, trois mouvements, le riad Dar Amel concocte du feu, de la passion. La force vitale du rouge se marie à la puissance des murs gris, d'un évier et d'un cube plan de travail en ciment teinté noir. Sous son lustre de synagogue, la modeste cuisinière Beldi en fer-blanc mijote une synthèse de saveurs marocaines.

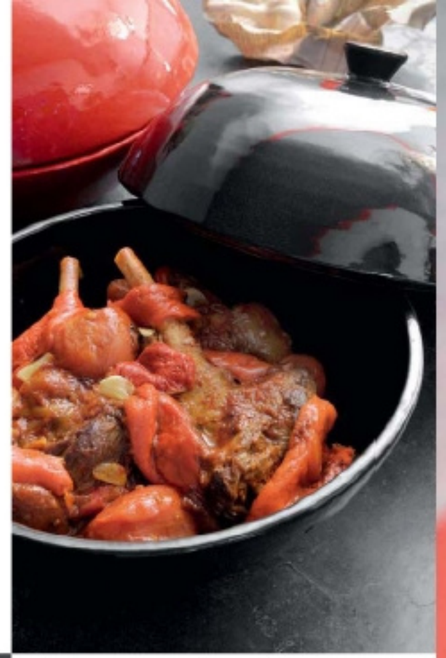
PHOTOS BERNARD TOUILLON.
STYLISME MONIQUE DUVEAU ET CÉCILE VAIARELLI.

Petits artichauts
épineux aux citrons confits

Marché pour 6 personnes

• 2 kg d'artichauts épineux ou 3 bottes de petits artichauts violets • 1 jus de citron • 6 petits citrons ou 3 citrons moyens • 35 cl d'huile d'olive vierge ou bio • Sel et poivre

Préparation. Faites cuire les artichauts dans l'eau bouillante environ 15 min. Egouttez-les. Effeuillez-les et conservez les fonds. Réservez au frais en les citronnant pour qu'ils ne noircissent pas. Lavez les citrons : coupez les petits en deux ; les gros en morceaux. Versez l'huile d'olive dans une casserole et ajoutez les morceaux de citron. L'huile doit les recouvrir. Faites confire 1 heure à feu doux. Réservez-les dans leur huile de cuisson. Versez un peu d'huile de citron dans une sauteuse, faites chauffer et jetez-y les fonds d'artichauts, ajoutez les citrons confits. Faites-les sauter et dorer ensemble. Salez et poivrez. Servez de suite bien chaud.



Becquets d'agneau
aux poivrons et tomates confites

Marché pour 6 personnes

• 6 becquets d'agneau • 4 poivrons rouges • 1 tête d'ail • 1 botte de petite oignons • 1 kg de petites tomates mûres • 10 cl d'huile d'olive • Piment d'Espelette • Sel

Préparation. Déposez les poivrons sur la lèchefrite recouverte d'aluminium. Enfournez 45 min à 200 °C. Hors du four, placez-les dans un sac en plastique fermé. Laissez reposer 10 min. Epluchez-les. Réservez-les dans le jus de cuisson. Epluchez l'ail et les oignons. Versez un peu d'huile dans une sauteuse, faites blondir l'ail et les oignons, ajoutez les tomates entières et le piment. Salez. Laissez confire doucement 30 min. Versez le reste d'huile dans une cocotte, et faites revenir les becquets sur les deux faces. Ajoutez les poivrons confits et leur jus, les tomates, l'ail et l'oignon. Laissez compoter 45 min à couvert. Servez bien chaud avec de la graine de couscous.

Les paniers Michi, de la médina, apportent un marché généreux. Les tagines invitent les bouteilles d'huile bio en céramique de la ferme M'Barka et les formes amples de la vaisselle Akkal. Pour les fraises, compotier en verre Terrasse des épices à Marrakech.

Fraises à la rose

Marché pour 6 personnes

• 1 kg de fraises bien goûteuses (Garriguette ou Mara des bois) • 1 poignée de roses séchées de Damas • 200 g de sucre

Préparation. Faites bouillir 25 cl d'eau et jetez-y les roses séchées. Couvrez et laissez infuser 4 h. Filtrez. Versez le sucre et l'eau de rose dans une casserole et préparez un sirop. Lavez les fraises et équeutez-les. Dans un mixeur, déposez la moitié des fraises et le sirop de rose. Mixez. Coupez les fraises en longueur dans un compotier. Versez par-dessus le coulis de fraise à la rose. Servez très frais avec quelques pétales de rose.

Nouvelle Provence

L'idée était de réinsuffler de l'esprit à une cuisine de bastide fin XVIII^e^. Jean-Luc Charrier a opté pour de hautes boiseries en chêne patiné montant jusqu'au plafond, inspirées des portes d'Uzès et venant encadrer un large piano La Cornue sous une hotte en planche. A gauche, les panneaux dissimulent un réfrigérateur, à droite des rangements. Derrière la cuisinière, on a fixé une plaque de fer et une longue barre en Inox pour les ustensiles. Table de campagne XIX^e^, suspension en tôle peinte, réédition de chaises La Maison de Charrier et sol en carreaux de terre cuite décapés viennent parfaire le décor.

PHOTOS BERNARD TOUILLON.
STYLISME MARIE-CHRISTINE CAVIGLIONE.

De conception archi aiguisée !

Toute en lignes de force, avec son parquet en chêne noir à lattes inégales, son plan de travail angulaire en Inox (Binova), ses murs mi-brique mi-enduit, sa vertigineuse hauteur, la cuisine d'Ilaria Miani à Florence déploie un luxe d'espace inouï. Pour cuisiner à plusieurs et partager un bon verre autour d'un délicieux plateau de fromages toscans. Etagère bandeau lumineuse avec miroirs à coulisse dessinée par Ilaria Miani. Tabourets hauts *Déjà vu* de Nacto Fukasawa pour Magis.

PHOTOS BERNARD TOUILLON.
STYLISME CÉCILE VIARELLI.

Rustisophistiquée...

Dans le haut Var, un bon compromis entre un mode de vie délié et généreux et des idées déco élégantes et robustes. Portes de placard en fer, Ferronnerie Martinez à Figanières, et aménagement du cuisiniste Ets Blanc & fils à Bargemon. Par souci d'efficacité, le billot monté sur roulettes est mobile. Une façon comme une autre de tourner autour du pot quand surgit un soufflé de ricotta dans son écrin vert courgette.

PHOTOS BERNARD TOUILLON. STYLISME CÉCILE VAUREL.U.

Zucchini farcis

Marché pour 4 personnes

• 16 petites courgettes rondes • 200 g de ricotta • 1 gousse d'ail • 3 pincées d'origan • 50 g de parmesan râpé • 50 g de mie de pain • 2 jaunes d'œuf • 20 cl de lait • Huile d'olive • Basilic • Sel, poivre

Préparation. Lavez les courgettes, coupez le tiers supérieur et évidez le centre avec un couteau pointu. Conservez et hachez menu la chair. Faites tremper la mie dans un peu de lait. Lorsqu'elle est bien imbibée, pressez-la et émiettez-la dans une jatte. Ajoutez la ricotta, les jaunes d'œuf, le parmesan, l'origan, quelques feuilles de basilic hachées, une gousse d'ail écrasée, la chair des courgettes. Salez, poivrez. Mélangez à la fourchette pour obtenir une pâte souple. Ajoutez un peu de lait si besoin. Salez les courgettes, tapissez le fond d'une belle feuille de basilic. Remplissez avec le mélange. Disposez les courgettes dans un plat à gratin huilé. Terminez par un filet d'huile, ajoutez une feuille de basilic au sommet et mettez au four. Faites cuire la préparation 45 min à 1 h, à 190 °C. Les courgettes peuvent être fondantes ou demeurer légèrement *al dente*.

De la cuisine avec pile ancienne en pierre et cuisinière lin vieilli, La Maison Robinson. Assiettes et gobelets

Smeg, il n'y a qu'un pas pour passer à table ! Chaises Tolix, ensemble brocs, assiettes à motifs pois ou toile à matelas, serviettes et chemin de table en olive, Fous de dînettes, plat à four Emile Henry, bols Résonances, papier absorbant Kitchen Bazaar, pichet noir Atelier Belart. Au mur, photo Neven Allanic.

Modernité sous les voûtes

Gérard Faivre n'a pas son pareil pour choisir le nec plus ultra de l'équipement lorsqu'il revisite ses maisons. Dans ce mas XVIIIe, la cuisine d'allure contemporaine, signée Boffi, s'organise autour d'un îlot central en Inox qui intègre la partie lavage et la partie cuisson. Faitout rouge Habitat, mortier en bois d'olivier ADN Provence, robot Magimix, rosés de provence AOC Charme des Demoiselles et Château des Demoiselles, poubelle *Retro Bin*, Brabantia, fauteuil Bertoia. Et meuble de rangement en acier ajouré *Baxter* par Paola Navone.

PHOTOS HENRI DEL OLMO.
STYLISME LAURENCE BOTTA.

PHOTOS TOULLEC STYLISME N. DUMEAU

Tarte aux tomates

Marché pour 6 personnes

• 250 g de beurre mou • 250 g de farine • 1 kg de tomates bien mûres (pour la concassée) • 1 gousse d'ail • 1 oignon • 15 cl d'huile d'olive • 3 belles tomates • 1 poignée d'olives noires dénoyautées • Sucre en poudre • Fleur de sel • Piment d'Espelette

Préparation. La pâte : coupez le beurre en morceaux, versez-le dans un saladier, ajoutez le sel, la farine et un petit verre d'eau tiède, en pétrissant à la main. Faites une boule de pâte. Enveloppez-la de film alimentaire et laissez reposer au frais. Lavez, épépinez et coupez les tomates mûres en morceaux. Coupez l'oignon en lamelles. Versez l'huile dans une sauteuse et chauffez-la. Faites blondir l'oignon, ajoutez les tomates, l'ail pressé et le sucre. Remuez bien le tout. Laissez confire doucement 1 h puis portez 1 min à feu fort pour caraméliser la concassée. Sortez la pâte et travaillez-la à la main de façon à la rendre plus feuilletée. Etalez-la et déposez-la sur un moule beurré. Tartinez-la de concassée de tomates. Coupez finement des tranches de tomates. Déposez sur la concassée, parsemez d'olives noires et d'une pincée de sucre en poudre. Enfournez à 210 °C (th. 7) 15 min. Baissez le four à 180 °C et laissez cuire 20 min. Les tomates doivent être caramélisées. Salez et espelettez. Servez tiède.

Rigueur contextuale

Dans une ancienne bergerie en terre d'Uzège, une cuisine, dessinée par la propriétaire néo-zélandaise elle-même, joue la carte contemporaine sur fond de mur en pierres jointoyées et sol en pierre de Bourgogne. Des rangements ont été choisis chez Lapeyre en MDF laqué gris ultra-brillant, la cuisinière et la hotte sont signées Smeg, la robinetterie Leroy Merlin. Un espace idéal pour concocter des recettes de famille plein soleil.

PHOTOS MICHAEL PAUL

Quiche au bel paese
poulet et avocat

Marché pour 4 à 6 personnes

• 1 rouleau de pâte feuilletée • 2 blancs de poulet bio • 1 gros avocat • 1,250 kg de bel paese (brie ou gorgonzola) • 1 oignon • 4 gros œufs • 150 g de crème fraîche légère • 1 poignée de thym citron • Le zeste et le jus d'un citron • 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive • Sel et poivre du moulin

Préparation. Préchauffez le four à 200 °C. Taillez les blancs de poulet en lanières. Coupez l'avocat en morceaux et l'oignon en dés. Beurrez un plat à quiche et chemisez-le avec la pâte. Roulez les bords. Colorez les lanières de poulet dans l'huile d'olive. Réservez-les. Battez les œufs avec la crème fraîche. Réservez. Recouvrez la pâte avec l'oignon en dés, ajoutez le poulet et les morceaux d'avocat. Parsemez de zestes de citron, ajoutez le jus de citron, une pincée de sel et du poivre. Versez le mélange œufs-crème et recouvrez de tranches de fromage, placées en rond, du centre vers le bord de la quiche. Terminez par le thym citron et enfournez. Après 25 minutes, la pâte doit être dorée et la quiche bien cuite. Placez-la sur une planche de bois et coupez directement à table. Accompagnez de salade verte.

Frittata provençale
au chèvre

Marché pour 6 personnes

• 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive extra-vierge • 6 gros œufs • 25 cl de crème • 2 oignons rouges moyens • 1 poignée de persil • 4 fromages de chèvre de 100 g coupés en 3 rondelles • Sel et poivre

Préparation. Préchauffez le four à 200 °C. Emincez les oignons et faites-les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive. Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient transparents. Réservez. Mélangez les œufs, la crème, le persil, le sel et le poivre. Versez dans la poêle, ajoutez les oignons et le fromage. Faites cuire doucement 8 min jusqu'à ce que l'omelette prenne. Faites dorer 2 min sous le gril. Laissez reposer quelques instants. Servez accompagné d'une sauce aux poivrons et olives préparée à l'avance et conservée 4 h au réfrigérateur. Pour la réaliser, pelez et épépinez 2 poivrons passés au gril, concassez 4 tomates pelées, 1 oignon rouge émincé et faites frire dans une poêle avec 1 gousse d'ail, 15 ml d'huile d'olive, 100 g d'olives vertes dénoyautées et concassées, 75 g de sucre en poudre et 1 petit piment épépiné et haché. Portez à ébullition puis faites réduire, ajoutez 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique, salez, poivrez et faites cuire 30 min jusqu'à épaississement de la sauce.

Ouverte de part et d'autre sur le jardin et la salle à manger, la cuisine est architecturée autour d'un large îlot, à la fois plan de travail et comptoir. Il a été réalisé par l'Atelier 3 à Uzès en bois recouvert de résine imitant le béton ciré. Tabourets de bar Ikea.

Salade de melon
et nectarine

Marché pour 6 à 8 personnes

• 2 petits melons charentais • 2 nectarines ou pêches à chair jaune ou blanche • 1 poignée de menthe fraîche ciselée

***Pour le sirop** • 3 à 4 cuillerées à soupe de cassonade • Le zeste et le jus d'un citron*

Préparation. 1 heure avant de servir, coupez les melons en cubes de 2 cm et les nectarines en tranches de 2 cm et à nouveau en deux. Mélangez dans un bol. Portez à ébullition 12 cl d'eau et le sucre. Retirez du feu dès l'ébullition et mélangez jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajoutez le jus de citron et la moitié des zestes. Laissez refroidir et versez sur les fruits. Saupoudrez des zestes restants et conservez au frais. Servez dans des bols avec la menthe, une cuillerée de yaourt à la grecque ou de crème fraîche.

Tout bois, tout design

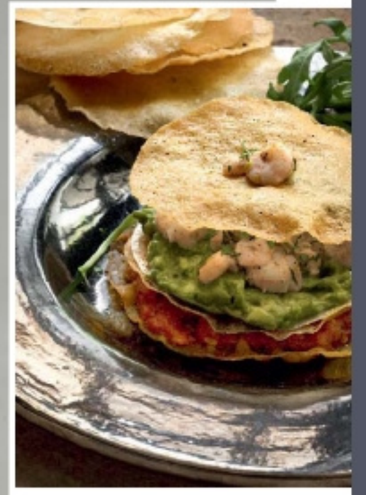
Pour une maison de vacances en Dordogne, l'architecte d'intérieur Anne Derasse mixe dans un langage épuré l'esthétique et le fonctionnel. Hommage au chêne brut avec table et meubles de rangement dessinés sur mesure. Le système d'étagères-plateaux amovibles vient rythmer le pan de mur et un plateau mobile épouse la table pour éviter les taches. Evier Franke, saladier en olivier Les Comptoirs de Carthage, chaise Accademia.

PHOTOS NICOLAS MATHÉUS. STYLISME LAURENCE DOUGIER.

Elégance ciselée...

Fini les idées reçues: brun n'est pas foncé, marron n'est pas glacé. La cuisine du riad Dar Zaouia 44 à Marrakech, restauré par Sophie Raynal dans la plus pure tradition marocaine, en fait une démonstration magistrale. Tendre à croquer, son bandeau chocolat étire l'espace et court en une frise ininterrompue. Un simple corridor prolongé par un office et elle se métamorphose en une salle à manger légère, avec ses portes en bois découpé précieusement, travaillées à la manière de moucharabiehs.

PHOTOS BERNARD TOUILLON. STYLISME MONIQUE DUVEAU ET CÉCILE VAIARELLI

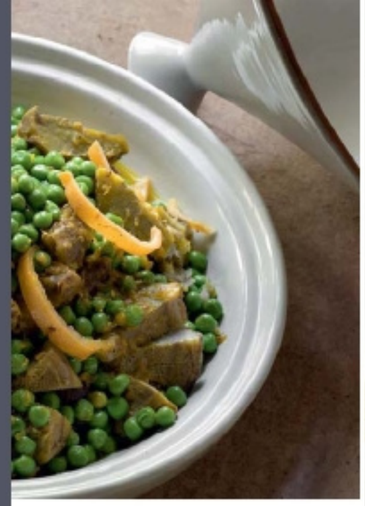


Millefeuille
d'avocats et crevettes

Marché pour 8 personnes

• 12 feuilles de pastilla (ou de brick) • 6 tomates • 1 oignon • 6 avocats bien mûrs • Le jus d'un citron • 1 bouquet de coriandre • 500 g de crevettes décortiquées • 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive • 30 cl d'huile d'arachide • Sel et poivre

Préparation. Plongez les tomates 20 secondes dans l'eau bouillante, passez-les sous l'eau froide. Pelez, épépinez et coupez-les en morceaux. Coupez l'oignon en lamelles. Dans une sauteuse, versez 1 cuillerée d'huile d'olive et faites-la chauffer. Déposez les oignons et les tomates. Salez et laissez cuire jusqu'à obtenir une concassée. Réservez. Ciselez la coriandre. Pelez les avocats et écrasez-les grossièrement à la fourchette dans une assiette. Ajoutez le jus de citron et 1 cuillerée d'huile d'olive. Mélangez. Ajoutez les crevettes et la coriandre ciselée. Versez l'huile dans une poêle et faites frire les feuilles de brick découpées en cercles de 10 à 12 cm. Réservez sur un papier absorbant. Déposez une rondelle de brick sur une assiette, ajoutez une cuillerée de concassée de tomates. Recouvrez d'une rondelle de brick puis d'avocat aux crevettes. Terminez par une rondelle de brick et décorez de crevettes et de coriandre.



Tagine d'agneau
petits pois-artichauts

Marché pour 6 personnes
• 1,200 kg d'agneau (épaule, collier et souris) • 2 kg de petits pois frais • 2,500 kg de gros artichauts violets • 1 citron confit • 1 cuillerée à café de cumin • 1 cuillerée à café de gingembre • 2 gousses d'ail • 1 citron • 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive • Sel fin

Préparation. Coupez la viande en morceaux. Dans une cocotte, faites-la revenir dans un peu d'huile avec l'ail écrasé, le cumin, le gingembre et le sel. Ajoutez un peu d'huile et laissez cuire à feu moyen à couvert en remuant de temps en temps. Epluchez les artichauts de façon à n'utiliser que les fonds. Coupez-les en quatre. Réservez-les dans une eau citronnée. Ecossez les petits pois. Réservez. Lorsque la viande est cuite, retirez et réservez-la. Déposez dans la sauce les fonds d'artichauts et les petits pois. Ajoutez un peu d'eau si la sauce est trop courte. Couvrez et laissez mijoter 15 min. Ajoutez le citron confit en lamelles. Quand les légumes sont cuits, remettez délicatement la viande et réchauffez doucement. Servez chaud avec les lamelles de citron confit et la sauce.

Derrière les portes, jeux de cache-cache pour la vaisselle *Akkal* des ateliers céramiques de Marrakech. Lanternes et plateaux en cuivre ciselé rythment

Tartelettes
meringuées façon Ilham

Marché pour 6 personnes
• 6 blancs d'œuf • 400 g de sucre en poudre • 40 cl de crème liquide • 50 g de sucre glace • 3 gouttes de colorant vert • 6 kiwis

Préparation. Dans un robot, fouettez les blancs en neige avec 30 g de sucre. Lorsque qu'ils sont montés, incorporez au fur et à mesure 300 g de sucre en continuant à les fouetter. Vous devez obtenir une meringue bien blanche qui accroche au fouet. Versez le sucre restant et mélangez délicatement à la spatule. Remplissez une poche à douille de meringue et sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, réalisez 6 spirales de 10 cm de diamètre en formant au bord une seconde couche en épaisseur. Enfournez 6 min à 140 °C puis diminuez à 90 °C. Laissez cuire 2 h. Eteignez le four mais laissez-y les meringues jusqu'à refroidissement complet. Montez la crème avec le sucre glace en chantilly très ferme. Ajoutez le colorant et mélangez délicatement. Epluchez les kiwis. Coupez-les en quartiers dans la longueur. Sur les tartelettes meringuées, déposez la chantilly verte et décorez avec les quartiers de kiwis.

le plan de travail en béton teinté, le temps de composer un menu inspiré, à la façon d'Ilham.

Loft à la marseillaise

A la Casa Honoré, une oasis en plein Marseille ouverte aux hôtes, la créatrice-décoratrice Annick Lestrohan a insufflé dans sa cuisine un style industriel avec murs gris anthracite et briquettes de Toulouse. De simples tringles à rideaux accueillent ampoules électriques et ustensiles de cuisine. Cuisinière Ambassade, placards noirs Ikea, table de drapier et assiettes en citronnier Honoré. Clin d'œil, des sièges de bureau habillés d'un tissu à fleurs déniché à Taroudant.

PHOTOS HENRI DEL OLMO.
STYLISME FRANÇOISE LEFÉBURE.

Doux grisé de campagne

Dans l'ancien réduit d'un moulin du pays grassois, la décoratrice Sara Giunta de La Maison de Charrier, à Valbonne, a réaménagé une cuisine des beaux jours dallée de carreaux de terre cuite. L'espace est simplissime, juste un plan de travail à la chaux imperméabilisé sous une hotte minimale avec un four Gaggenau, une robinetterie *Farfalle* de Cristina et un rideau de lin pour tout cacher…

PHOTOS BERNARD TOUILLON.
STYLISME FRANÇOISE LEFÉBURE.

Bouchées nature de chèvre

Marché pour 6 personnes

Pour les chèvres en feuilles de figuier

• 6 fromages de chèvre moelleux ou demi-secs • 6 feuilles de figuier • 1 bouquet de thym • Miel liquide (si possible au romarin) • Poivre

Pour les courgettes au chèvre

• 100 g de chèvre frais • 2 petites courgettes niçoises • Miel liquide

Préparation. Pour les chèvres en feuilles : couvrez une lèchefrite d'une feuille de papier alimentaire. Etalez les feuilles de figuier préalablement humidifiées puis posez un chèvre sur chaque feuille. Versez un filet de miel, parsemez de thym, poivrez. Passez sous le gril environ 5 min.
Pour les bouchées de courgettes : lavez les courgettes, ôtez les extrémités et coupez-les en épaisses rondelles. Coiffez-les d'une cuillerée de chèvre frais et d'un filet de miel. Passez sous le gril environ 3 min. Servez tiède avec une salade de roquette.

Bonne vivante à l'italienne

Point de lignes savantes de designer mais « quelque chose qui sert à cuisiner », précise la créatrice italienne Paola Navone pour expliquer son modèle au caractère gourmand baptisé *Pastaciutta* en hommage au plat de pâtes familial italien. Une cuisine diffusée par Opinion Ciatti composée d'éléments à roulettes en Inox, de tiroirs perforés et d'un évier ovale à fond plat en marbre de Carrare. Ici, pas de placards hauts mais des barres en Inox montées sur des panneaux de marbre pour suspendre tous les ustensiles du monde.

PHOTO YVES DURONSOY. STYLISME GENEVIÈVE DORTIGNAC.

+ de cuisines sur cotemaison.fr

Nouvelles cuisines

D'autres *légumes* à suivre

2

3

4

1

Telles des pros, les cuisines d'aujourd'hui se piquent d'esthétisme en matériaux innovants et astuces technologiques.

PAR SYLVIE CHARBIT ET LAURENCE BOTTA.

5

1. **SCULPTURE INDUSTRIELLE.** Signé par l'architecte Antonio Citterio, l'îlot de la gamme Lignum et Lapis en Inox, mélèze et marbre gris accueille un évier, une aire de cuisson, deux larges espaces de travail et de profonds tiroirs. Suspendue au plafond, une unité en acier, composée de deux étagères ajustables intègre un système d'éclairage et d'aspiration, Arclinea.

2. **MAISON DE FAMILLE.** Vaisselier deux corps et intérieur en chêne massif, verre et poignées finition Inox. Les tiroirs à l'anglaise abritent des paniers de rangement en osier. Un éclairage led est incorporé dans la partie vitrée. Fabrication sur commande, Ateliers Poivre d'âne.

3. **INTEMPORELLE.** L'alliance d'une façade en chêne sauvage plaqué striée de veinures horizontales et d'un plan de travail blanc magnolia donne à *Alnovtar Natureline* une allure de simplicité. Les éléments bas munis de poignées invisibles et les appareils électroménagers parfaitement encastrés contribuent à l'unité des formes, Alno.

4. **EPURÉE.** Le corps des îlots du modèle *b3* en stratifié sans joint se distingue par des finitions parfaites. Chaque bloc est fabriqué sur mesure. Les dimensions et les fonctions intégrées : cuisson, préparation, évier... s'adaptent à chaque réalisation. Elle est aussi disponible en Inox, Bulthaup.

5. **STYLÉE.** Les moulures tulipe des tiroirs supérieurs sous plan en aluminium et la sobriété des façades en stratifié blanc brillant traitées sans poignées donnent à *Rendez-Vous* un charme contemporain. La table accolée au plan de travail est en chêne massif pour les piétements et les alèses, et en chêne plaqué pour le plateau. Design Thibault Desombre pour Arthur Bonnet.

1

2

3

6

7

1. PROVENÇALE. En chêne massif, *Alpilles* est assemblée par tenons et mortaises. Les tiroirs et placards sont en châtaignier, la finition en pin avec panneau central ivoire rechampi encadré d'un liseré rouge arlésien. Petit plus pour les bouteilles : un « ivrogner » coulissant pour un stockage facile. Existe en plusieurs coloris, Les Cuisines d'Ansaïs.

2. PROFILÉE. Une réalisation qui réunit la tradition des matériaux naturels comme le bois, la sobriété du plan de travail en granit flammé brossé et l'élégance des lignes. Fonctionnel, le meuble suspendu de grand volume, au fond rétro éclairé, sans poignées, se manipule d'un geste. Grande palette de coloris. Fabrication à l'unité, L'Atelier de Saint-Paul.

3. CHIC DISCRET. *Tivoli* offre des portes coulissantes qui, fermées, transforment l'unité en élégant meuble laqué. Le plan de travail en Inox est équipé d'une zone de lavage, de préparation et de cuisson, et la partie supérieure abrite un espace de rangement à façade verre et aluminium ainsi qu'une hotte. Les spots à détecteur thermique s'allument automatiquement. Design Dante Bonuccelli pour Dada.

4. GRAPHIQUE. Les façades blanc satiné de *Kuwal* contrastent idéalement avec le plan de travail en stratifié basalte noir, à effet de relief. Une gorge avec profil aluminium se prolonge ant sur tous les éléments bas permet une prise en main facile. Plan de travail proposé en 7 finitions et 2 épaisseurs. Mitigeur Lutèce de Nobili. Mobalpa

5. JEU DE MATIÈRES. Mélange mat et brillant, *Ice Tiamos Color* partage son plan de travail entre un verre satiné laqué, pour préparation et lavage, et un bois laqué gris titane, à cadre et chant massif en métal, pour la cuisson. Tiroirs et coulissants intérieurs en verre ainsi que certaines parois, Leicht.

4

5

6. LE SOUCI DU DÉTAIL. Pour mettre en valeur les matériaux, *Elba* marie des portes champagne et nacre lustrées, sans poignées, à un plan de travail en bois foncé et un îlot, surmonté d'un bar en verre filigrane très léger. Les tiroirs combinés de coulissants intérieurs et traditionnels permettent de voir immédiatement le contenu, Hacker chez Homestore.

7. VITAMINÉE. Les étagères de *Ginger* coloris orange papaya brillant se combinent aux armoires murales et aux colonnes pour offrir des compositions variées. Les structures sont en panneaux d'aggloméré, le revêtement mélaminé stratifié, et le plan de travail en Inox de 5 cm d'épaisseur. Décliné en 5 coloris brillants et 9 mats, Veneta Cucine.

8. SCÉNIQUE. Façades massives en laque teintée, placages de bois précieux complétés d'aluminium et de verre apportent à *Intégration* puissance et harmonie. Les armoires hautes et meubles suspendus paraissent se fondre dans les murs pour abriter ustensiles et appareils électroménagers. Le plan de travail est entièrement personnalisable, Poggenpohl.

9. CONCEPTUELLE. Le système d'aménagement *MultiMatic II*, pensé dans les moindres détails, est composé d'accessoires en chêne et aluminium entièrement modulables. Un « couloir » de rangement sépare l'îlot central en deux zones de travail et cache ustensiles de cuisine et prises électriques. Sur la droite, un porte-assiette ajustable en cuir et aluminium nomade, Siematic.

10. D'AVANT-GARDE. Les portes des éléments de *Riciclantica* associent carbone, aluminium, Inox, stratifié et verre, ne nécessitent ni vis ni caches et possèdent une haute résistance à l'eau, à la vapeur et à la chaleur. Chaque encastrement est parfaitement à fleur de plan pour une perspective irréprochable. Ce modèle, par sa longévité, sa recyclabilité et son assemblage, a été étudié pour avoir un faible impact sur l'environnement. Design Gabriele Centazzo pour Valcucine.

Adresses page 130.

+ de cuisines ***sur cotemaison.fr***

8

9

10

Tours de main

Roulez boulettes !

Quand la Tunisienne Andrée Zana-Murat, auteur de livres gourmands, invite dans sa cuisine de Ramatuelle la chef corse Olympe Versini et notre styliste culinaire, mille idées rondes et tendance sortent de leurs mains expertes, à servir avec une petite salade d'été !

RÉALISATION MONIQUE DUVEAU. PHOTOS HENRI DEL OLMO.

Assiettes Vallauris années 1950 chinées, carafe Blanc d'Ivoire.

Picorettes de Petit Billy aux radis, olives noires et herbes fraîches

Marché pour 6 personnes

• 2 fromages de chèvre frais Petit Billy ou 400 g de chèvre frais salé • 1 botte de radis • 150 g d'olives noires dénoyautées • 1 botte de ciboulette • 1 bouquet de persil • 1 botte de coriandre • 3 petits oignons nouveaux • Poivre

Préparation. Lavez les radis, enlevez les fanes et hachez-les finement au hachoir à main. Réservez. Faites de même avec les olives. Lavez les herbes et les oignons, séchez-les et hachez-les finement tous ensemble au hachoir ou au couteau. Dans un saladier, déposez les fromages, poivrez-les et mélangez à la fourchette. Humectez vos mains d'eau froide et faites des petites boulettes avec le fromage. Séparez les boulettes en trois parties. Roulez la première partie dans les radis hachés, la deuxième dans le hachis d'olives et la troisième dans le hachis d'herbes. Piquez les boulettes avec des petites piques en bois. Servez frais avec un petit rosé glacé du Var.

Boulettes d'artichauts d'Olympe à la verveine

Marché pour 6 personnes

• 3 gros artichauts violets • 4 artichauts poivrade • 3 citrons • 1 œuf • 3 cuillerées à soupe de pignons de pin • 3 feuilles de verveine fraîche • 3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Pour la sauce • 1/2 citron confit • 2 jus de citron • 6 cuillerées à soupe d'huile d'olive • 1 cuillerée à soupe de pignons de pin • 3 feuilles de verveine fraîche • Sel

Préparation. Coupez les artichauts violets, épluchez-les et conservez les fonds. Faites-les cuire une demi-heure dans un fond d'eau citronnée avec 1 cuillerée d'huile d'olive. Egouttez et réservez. Dans un mixeur, déposez les pignons, les fonds d'artichauts, le jus d'un demi-citron et la verveine. Epluchez et effeuillez les poivrades. Conservez les cœurs, citronnez-les et coupez-les en tout petits dés. Ajoutez-les à la préparation d'artichaut ainsi que l'œuf et 2 cuillerées d'huile d'olive. Mélangez bien et confectionnez des boulettes à la main en les humectant préalablement d'eau froide. Conservez les boulettes au froid. Pour la sauce, déposez tous les ingrédients dans un mixeur jusqu'à l'obtention d'une purée. Conservez-la au frais. Au dernier moment, faites chauffer une poêle avec un peu d'huile et faites revenir les boulettes très rapidement en aller et retour. Servez-les tièdes avec la sauce à la verveine et au citron confit bien froide.

Assiette et coupelle en verre *Icon*, chez Leonardo, mixeur Magimix.

Serviette, The Conran Shop. Ci-contre, assiette en verre, *Icon*, chez Leonardo.

Boulettes à l'italienne à la sauge

Marché pour 6 personnes

• 600 g de veau haché (jarret, épaule, poitrine) • 3 branches de sauge • 3 gousses d'ail • 1 cuillerée d'huile d'olive • 200 g de pain rassis • 150 g de chapelure dorée • 100 g de parmesan râpé • 10 cl d'huile d'olive • Huile de friture • Sel, poivre

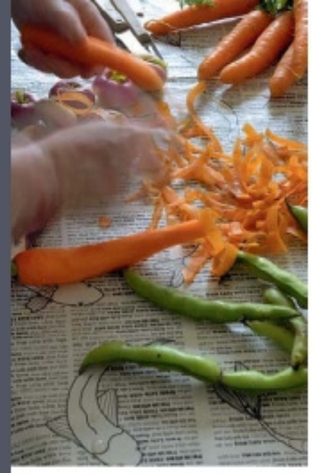
Préparation. Déposez le pain rassis dans de l'eau froide. Effeuillez une branche de sauge et déposez les feuilles dans un mixeur avec l'ail et l'huile d'olive. Mixez. Dans un saladier, versez cette préparation, ajoutez la viande de veau et la mie de pain essorée. Salez et poivrez. Mélangez bien le tout à la main. Faites des boulettes en les roulant dans vos mains préalablement humectées d'eau froide. Dans une assiette, versez la chapelure et le parmesan. Mélangez le tout. Roulez les boulettes de veau dans ce mélange. Réservez-les au frais. Dans une poêle, versez l'huile d'olive et faites-la chauffer. Faites dorer les boulettes de tous les côtés en les retournant souvent. Effeuillez les branches de sauge restantes et déposez-les dans de l'huile de friture très chaude. Servez les boulettes de veau avec les feuilles de sauge frites.

Boulettes de thon thaï, salade de râpé de légumes crus

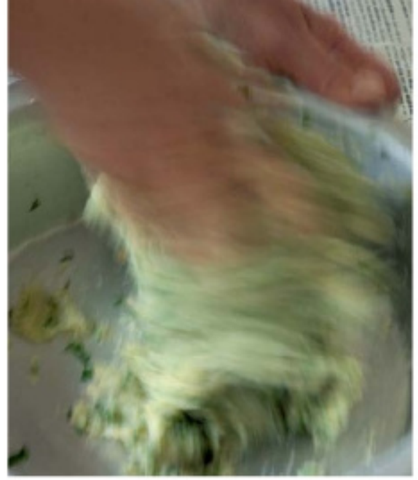
Marché pour 6 personnes

• 500 g de ventrèche de thon • 2 tiges de citronnelle • 3 petits oignons nouveaux • 1 petite botte de coriandre • 1 cuillerée à café de gingembre frais • 2 cuillerées à soupe de sauce soja Yuzu (Workshop Ise) ou tamari • 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame

Préparation. Hachez finement le thon au couteau. Enlevez et conservez les premières feuilles des tiges de citronnelle. Emincez très finement le cœur des tiges. Ciselez la coriandre. Coupez les oignons en petits dés. Dans un saladier, versez la coriandre, les cœurs de citronnelle, les oignons, le gingembre, l'huile et la sauce soja et déposez le thon haché. Mélangez bien à la main et laissez reposer au frais. Formez des boulettes avec vos mains en les humectant préalablement d'eau froide. Coupez les feuilles des tiges de citronnelle pour en faire des petites piques et plantez-les dans les boulettes de thon. Réservez ainsi au frais et servez avec une salade de légumes crus râpés (carottes, radis, papaye verte, petits oignons).



Tous les Suds se retrouvent dans la cuisine de Zana qui y expose les plats rapportés de ses voyages. Carrelage Galerie Farnèse, nappe plastifiée avec motif papier journal et poissons Les Galeries tropéziennes, torchon Côté Bastide. Sur la cuisinière Smeg, torchon Coucke. A gauche, pour le poisson, plat en terre, La Tuile à Loup.

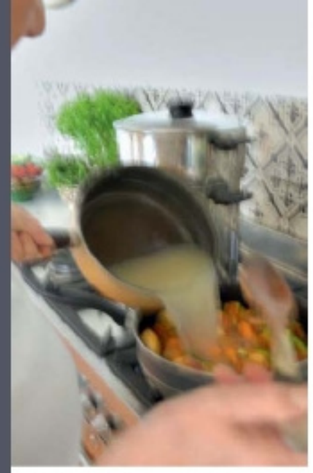


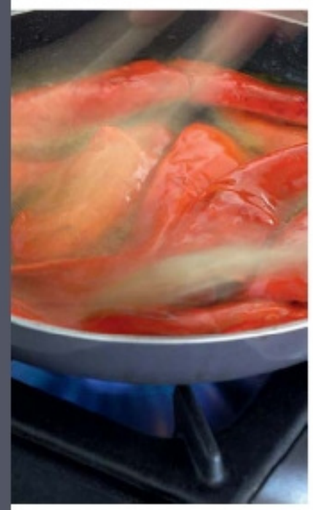
Couscous de Zana au poisson et boulettes

Marché pour 6 personnes

Pour le poisson et le bouillon • 2 kg de mérou • Têtes et arêtes de poisson • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 1 branche de céleri • 1 bouquet de persil • Sel, poivre Pour les boulettes • 4 filets de merlan • 1 œuf • 1/3 de baguette rassise • 2 gros oignons • 2 gousses d'ail • 1 petit bouquet de persil plat • 2 verres d'huile d'olive de friture • Sel, poivre Pour les légumes • 4 poivrons rouges • 1 poivron vert • 4 navets • 4 carottes • 1 grosse tomate • 2 bulbes de fenouil • 2 branches de céleri • 4 courgettes • 2 gros oignons • 4 gousses d'ail • 1/2 bouquet de persil plat • 1 cuillerée à soupe de concentré de tomates • 1 cuillerée à café de paprika • Huile d'olive • Sel, poivre Pour la graine de couscous • 750 g de semoule fine pour couscous • 1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide • Sel

Préparation de la semoule. Versez la semoule dans un très grand saladier. Recouvrez-la largement d'eau froide et mélangez à la main, l'eau devient blanchâtre. Jetez l'eau et recommencez l'opération. Egouttez grossièrement la graine à travers une passoire à grille très fine puis versez-la dans un saladier. Remuez-la à l'aide d'une fourchette pour l'aérer et lui éviter de s'agglutiner. Arrosez d'un filet d'huile, salez et remuez à nouveau. Toutes les 5 à 10 minutes, remuez avec la fourchette. Au bout de 30 min, la semoule a bien gonflé et semble presque «cuite». A cette étape, pour l'aérer le plus efficacement, frottez la graine entre vos mains pour éliminer les agglomérats. Goûtez et ajoutez du sel si besoin. Mettez de l'eau dans le bas du couscoussier et faites-la bouillir. Versez alors la graine dans le haut du couscoussier, couvrez et faites cuire 20 min à la vapeur. Versez la semoule cuite dans un grand saladier et aérez-la à la fourchette. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel. Selon les goûts, on peut ajouter 100 g de beurre froid.
Bon à savoir. On peut préparer la graine de couscous à l'avance et la réchauffer au micro-ondes et même la surgeler. Mieux vaut utiliser de l'huile d'arachide. L'huile d'olive dans ce cas est trop goûteuse.
Préparation du fumet pour le bouillon. Déposez les têtes et arêtes de poisson dans une marmite avec 1 oignon, 1 gousse d'ail, 1 branche de céleri, du sel et du poivre en grains. Recouvrez d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire au moins 30 min. Filtrez le bouillon. S'il n'est pas assez goûteux, il faut le laisser réduire à découvert.





Planche, La Maison des Lices.

Préparation des boulettes de poisson. Immergez le pain rassis dans de l'eau. Epluchez les oignons et râpez-les. Salez et laissez-les dégorger. Mixez grossièrement la chair du merlan. Pelez et écrasez les gousses d'ail. Rincez, séchez et ciselez finement le persil. Dans un petit saladier, déposez le persil, l'ail écrasé, les oignons bien dégorgés et la mie de pain essorée. Salez, poivrez et mélangez. Ajoutez le merlan et mélangez encore. Rectifiez l'assaisonnement, puis ajoutez l'œuf et malaxez le tout. Formez des boulettes (de la grosseur d'un œuf) et aplatissez-les un peu. Faites les frire dans une poêle à moitié remplie d'huile et posez-les au fur et à mesure sur du papier absorbant. Réservez l'huile. Au moment de servir, réchauffez les boulettes à four doux.
Préparation des légumes. Coupez les poivrons rouges en deux, épépinez-les, rincez-les et coupez-les en larges bandes plates (réservez les chutes). Dans une poêle, faites-les dorer à l'huile d'olive sur les deux faces sans brûler pendant environ 20 min. Egouttez-les et réservez-les. Conservez l'huile. Pelez les navets et coupez-les en 2 ou en 4. Epluchez les carottes et taillez-les en gros tronçons. Coupez les bulbes de fenouil en 4 dans le sens de la longueur. Emincez finement toutes les chutes de légumes (queues et grosses feuilles de fenouil, morceaux de poivrons...) le céleri, un oignon, le poivron vert et les gousses d'ail. Lavez et pelez les courgettes. Coupez-les en deux dans la longueur, puis en gros tronçons. Plongez la tomate dans l'eau bouillante, pelez-la et coupez-la en morceaux. Dans une grande cocotte, chauffez l'huile (qui a servi à frire les poivrons et les boulettes) et faites-y blondir un oignon avec du sel. Ajoutez les chutes de légumes, le céleri, l'oignon, le poivron vert et l'ail émincés. Hors du feu, ajoutez le paprika, le concentré de tomates, remuez, reposez sur le feu et continuez avec les morceaux de tomate. Ajoutez les navets et les carottes en morceaux. Versez le bouillon de poisson, vérifiez l'assaisonnement, plongez le bouquet de persil et faites cuire 30 min. Ajoutez ensuite les courgettes et le fenouil. Salez, poivrez et continuez la cuisson 30 min.
Préparation du poisson. Rincez, salez et poivrez le mérou. Juste avant de passer à table, posez-le dans un plat allant au four, arrosez-le d'un peu du bouillon et faites le cuire à four chaud durant 35 min.
Bon à savoir. Chaque plat composant ce couscous peut être préparé à l'avance et réchauffé au micro-ondes. On peut utiliser de la tomate pelée ou de la pulpe en conserve. Servez séparément la graine de couscous, les poivrons, le bouillon, les légumes, les boulettes et le poisson.
Les variantes. Remplacez le mérou par un autre poisson de Méditerranée (loup, daurade). Remplacez la graine de couscous par de la semoule d'orge un peu brune. Elle se prépare de la même manière.

Merguez maison façon Zana

Nappe en lin, Côté Bastide.

Marché pour 6 personnes

• 1 kg de macreuse hachée gros • 6 gousses d'ail • 2 cuillerées à café d'harissa • 2 cuillerées à soupe de fenouil en poudre • 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre Pour la sauce • 1 beau bouquet de persil • 3 oignons ciboule • 1 oignon • 1 cuillerée à soupe d'harissa • Le jus d'un demi-citron • 10 cl d'huile d'olive au goût fruité noir

Préparation. Mélangez la macreuse, les gousses d'ail écrasées, l'harissa et le fenouil en malaxant bien. Salez et poivrez. Façonnez les merguez en prélevant l'équivalent d'une cuillerée à soupe de farce et en modelant un petit boudin dans le creux de la main. Grillez-les rapidement sur des braises, sous le gril du four, ou dans une poêle enduite d'un peu d'huile et chauffée à feu vif. Pour rester moelleuses et rosées à l'intérieur, les merguez doivent être saisies très rapidement. Pour la sauce, versez dans un bol l'huile d'olive, l'harissa, le jus de citron, le persil ciselé et les oignons émincés. Mélangez bien le tout. Servez avec une salade de fenouil aux olives noires.

Boulettes yabraks de Zana ou feuilles de romaines farcies à la viande et aux herbes

Marché pour 6 personnes (soit 20 boulettes)

2 salades romaines • 500 g de bœuf haché gros • 2 gros oignons • 6 gousses d'ail • 1 bouquet de persil plat • 1/2 bouquet de coriandre • 12 feuilles de menthe • 1 cuillerée à soupe d'aneth • 80 g de riz rond • 2 œufs • Sel, poivre
Pour la sauce • 2 gousses d'ail • 6 tomates pelées • 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive • Sel, poivre

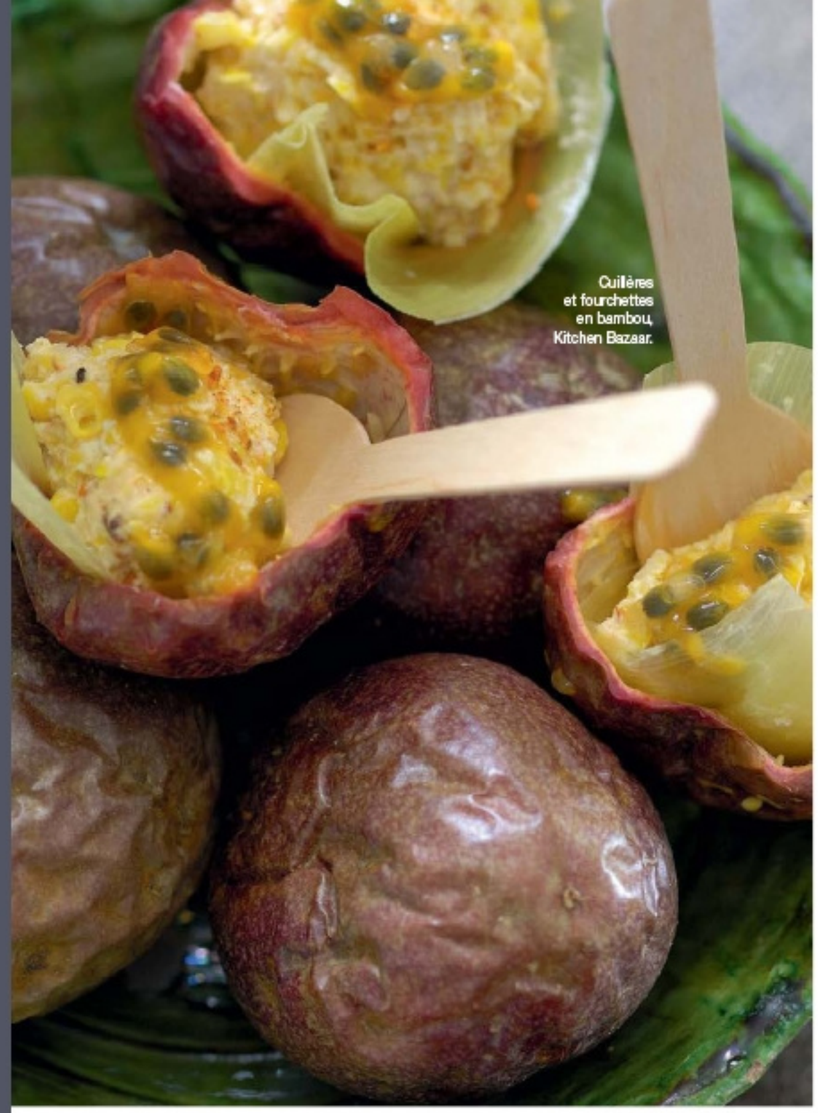
Préparation. Epluchez les oignons, râpez les grossièrement, salez-les et laissez-les dégorger. Détachez les plus grandes feuilles vertes des romaines et rincez-les. Il en faut une vingtaine. Plongez-les une à une dans de l'eau bouillante, retirez-les aussitôt, déposez-les dans de l'eau glacée et posez-les sur du papier absorbant. Dans un saladier, mélangez le bœuf haché, l'ail écrasé, les oignons râpés et les herbes finement ciselées. Salez, poivrez puis ajoutez le riz cru et enfin les œufs. Partagez cette farce en 4. Chaque quart servira à façonner 5 boulettes (yabrak). Posez un peu de farce sur chaque feuille de salade, à 2 cm du bord opposé à la pointe. Rabattez d'abord les 2 côtés à droite et à gauche (parallèlement à la nervure centrale), puis les 2 cm qui dépassent en bas, et roulez le tout vers la pointe comme un paquet. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement des feuilles et de la farce. Pour la sauce, prenez une sauteuse et faites revenir dans l'huile d'olive à feu doux l'ail écrasé. Ajoutez les tomates, salez, poivrez et attendre 2 à 3 min. Hors du feu, posez les yabraks dans la sauce, côté fermeture en dessous, bien serrées, sur une seule couche. Reposez la sauteuse sur le feu, versez de l'eau juste au ras des yabraks. Quand le liquide bout, baissez le feu, couvrez et faites cuire 40 min. Servir avec du riz pilaf, des petits pois et des fèves cuits dans la sauce, ou simplement avec une salade verte.

Boulettes toutes plates de Zana aux légumes et boulgour

Marché pour 6 personnes (soit 12 boulettes)

300 g de carottes • 2 oignons rouges • 1 gousse d'ail • 15 feuilles de menthe • 10 brins de persil • 100 g de boulgour • 1 œuf (ou 2) • 1 cuillerée à soupe de graines de coriandre concassées • Huile d'olive • Sel, poivre

Préparation. Couvrez le boulgour d'eau et laissez gonfler 30 min. Râpez les oignons (avec les gros trous de la râpe) au-dessus d'une passoire, salez et laissez dégorger le temps de préparer le reste. Dans un saladier, épluchez et râpez les carottes finement. Rincez, séchez et ciselez les herbes. Pressez les oignons pour retirer le maximum de liquide. Egouttez bien le boulgour. Mélangez tous les ingrédients. Selon la consistance, ajoutez 1 ou 2 œufs, ou, si le mélange est trop mou, versez un peu de chapelure. Façonnez des galettes et faites-les frire doucement à l'huile d'olive dans une poêle. Dégustez avec une belle salade verte aux herbes. On peut accompagner ces galettes d'une sauce tarator ou d'une sauce au yaourt. **Sauce au yaourt :** yaourt grec épais, menthe ciselée, 1 gousse d'ail écrasée, sel et poivre. **Sauce tarator :** mixez 125 g de pignons ou l'équivalent de tahina (purée de sésame), le jus d'1 citron, 1 gousse d'ail, sel et poivre.



Cuillères et fourchettes en bambou, Kitchen Bazaar.

Bonbons d'Olympe ou boulettes de blanc-manger aux amaretti

Marché pour 6 personnes

• 1 l de lait entier • 50 g de crème fleurette • 250 g de poudre d'amandes • 200 g de sucre en poudre • 6 feuilles de gélatine • Quelques gouttes d'extrait d'amandes amères • 10 biscuits amaretti

Pour le coulis • 1 melon de Cavaillon bien mûr • 15 cl de crème liquide froide

Préparation. Faites ramollir les feuilles de gélatine à l'eau froide. Portez le lait et la crème à ébullition. Hors du feu, ajoutez le sucre, la poudre et l'extrait d'amandes. Mélangez bien au fouet. Prenez entre vos doigts les feuilles de gélatine pour bien en exprimer l'eau. Mettez-les dans la préparation chaude et mélangez de nouveau. Versez dans un plat à gratin et réservez le blanc-manger au frais au moins 8 heures. Formez alors des boulettes et mettez-les au congélateur environ 15 min. Mixez grossièrement les amaretti en chapelure. Pour le coulis, enlevez la peau du melon et coupez-le en morceaux. Déposez-les dans le mixeur avec la crème pour obtenir un coulis épais. Une demi-heure avant de servir, roulez les boulettes de blanc-manger dans la chapelure. Servez frais avec le coulis de melon.

Boulettes passion d'Olympe au crabe et maïs

Marché pour 6 personnes

• 3 épis de maïs • 3 cuillerées à soupe de mascarpone • 350 g de chair de crabe • 3 fruits de la passion • Sel et poivre

Préparation. Faites cuire les épis de maïs dans de l'eau salée. Egrenez-les. Dans un mixeur, versez la moitié des grains de maïs et le mascarpone. Mixez le tout. Dans un saladier, mélangez cette préparation avec l'autre moitié du maïs et le crabe. Salez et poivrez. Humectez vos mains d'eau froide et formez des boulettes avec cette préparation. Conservez-les au frais. Ouvrez en deux les fruits de la passion. Avec une petite cuillère, récupérez le jus et les grains dans une coupelle. Déposez une boulette dans chaque demi-coque de fruit. Versez dessus le jus et les grains des fruits de la passion. Servez bien frais.

Planche de prière ancienne, Moor.

Directrice avec son mari, le metteur en scène Bernard Murat, du théâtre Edouard VII, à Paris (9e), où elle a créé le Café Guitry, Andrée Zana-Murat est l'auteur de plusieurs livres de cuisine, dont La Cuisine juive tunisienne, Ils arrivent dans une heure ! Ce soir, on dîne à la maison, Je prépare tout à l'avance, et Le Livre de cuisine, 1500 recettes, *édités chez Albin Michel. Son prochain ouvrage,* Les Boulettes, *paraîtra à la rentrée aux Editions de l'Epure.*

+ de recettes sur cotemaison.fr

Equipement

INTÉGRAL. Double chaleur tournante, gril, cuisson vapeur et micro-ondes font du *Duochef* un four très attractif, 27 programmes automatiques, H 38 x L 48 x P 52 cm, 450 € avec cloche vapeur, LG.

Electro chocs

Mise en beauté du chaud, du froid, du rétro, du design, vraie pro et en couleur, la cuisine a un tour de main d'avance.

PAR SYLVIE CHARBIT.

100% DESIGN. *Hotte Pure*, 4 vitesses, revêtement Inox et verre noir. Un simple effleurement de doigt suffit pour accéder aux commandes, H 45 x L 80 x P 49 cm, 1519 €, Gorenje.

EXPERT. Hotte *Professional* avec possibilité d'intégrer le moteur in ou outdoor. Un détecteur de chaleur permet son allumage automatique. En îlot ou mural, disponible en 3 tailles, à partir de 5 038 €, Viking.

ADAPTABLE. Four vapeur à poser ou encastrable, porte abattante ou ouverture latérale, écran affleurant avec touches sensitives, disponible en noir ou Inox, H 45 x L 56 x P 50 cm, 1 499 €, Miele.

A CROQUER! Four traditionnel et micro-ondes, *Fournil*, avec son pétrin, réussit, grâce à 6 programmes automatiques, un pain doré à souhait, 32 litres, 400 €, Brandt.

FLAMBOYANT. Four multifonction grande capacité *Tango*, porte avec poignée transparente, affichage très clair des 8 modes de cuisson, programmateur led, H 59,6 x L 59,6 x P 56,5 cm, 1275 €, Baumatic.

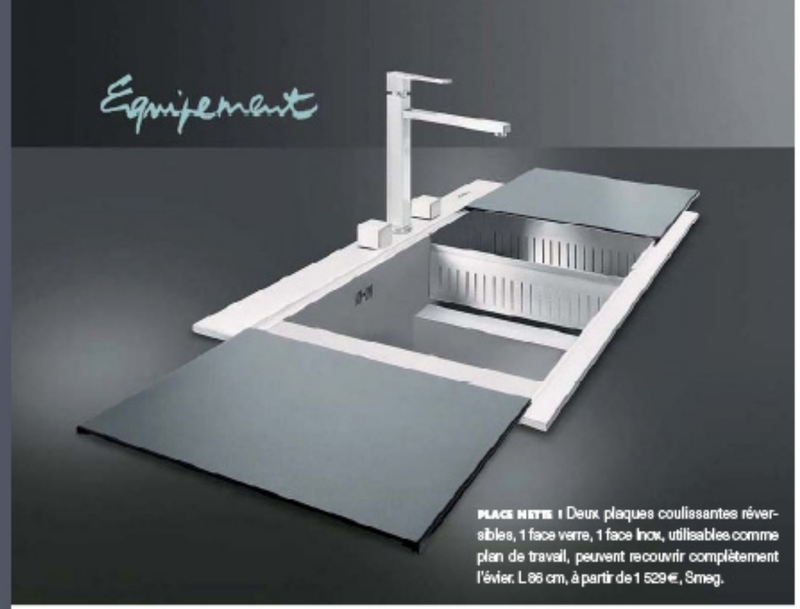
TOUT-EN-UN. *Speed Oven* combine 6 modes de cuisson, du plus traditionnel, à la vapeur en passant par la fonction micro-ondes ou double gril. Innovation : fonction nettoyage vapeur intégré, H 42 x L 52 x P 44 cm, 699 €, Samsung.

ANNÉES 1950. Le lave-vaisselle *ST1FAB* 14 couverts est équipé d'un capteur optique qui sélectionne automatiquement le programme de lavage le mieux adapté. Paniers finition Inox modulables, 1 299 €, Smeg.

3 ÉTOILES. Inspirée par la carte de Pierre Gagnaire, plaque induction équipée de 2 espaces de cuisson modulables à 4 foyers, minuteurs programmables et boosters, L 65 x P 52 cm, série limitée en exclusivité chez Darty et Mobalpa, 1400 €, De Dietrich.

MAGISTRALE. Intégrée à fleur de plan de travail, table de cuisson *CG 492* en 1 mètre de largeur est équipée de 5 brûleurs gaz en laiton à double ou triple couronne, dont un destiné au wok, Inox brossé, 3 000 €, Gaggenau.

PRÉCISION EXTRÊME. Plaque de cuisson induction, 5 ou 6 foyers dotés de minuterie, fonction Hi-Power Boost, commandes sensitives à touches lumineuses graduées. Affleurante ou avec cadre Inox, L 76 ou 91 x P 53 cm, à partir de 3 432 €, Wolf.



PLACE NETTE ! Deux plaques coulissantes réversibles, 1 face verre, 1 face Inox, utilisables comme plan de travail, peuvent recouvrir complètement l'évier. L 86 cm, à partir de 1 529 €, Smeg.

FUTURISTE. Mitigeur douchette 2 jets à commande électronique, *Alice* pivote sur sa base, H 53 cm, chrome/blanc ou chrome, 1 424 €, PFrobinetterie.

LUMINEUSE. Conçue en verre céramique blanc sur une base en Corian, table à induction 4 zones, en forme de vasque. Commandes matérialisées par des bandes de lumière blanche autour de la zone de cuisson (prix sur demande), Electrolux.

SIMPLEMENT BEAU. Philippe Starck utilise l'éclat de la céramique pour mettre en valeur le jeu de lignes de l'évier *Starck K*, L 80 ou 100 x P 51 cm, à partir de 840 €, Duravit.

GRAINE DE CHEF. Un four multifonction de 60 cm et un électrique de 40 cm, *Quadra Classic 100* offre plusieurs options de plaque, ici 4 feux et 1 fry-top, à partir de 4 653 €, Ilve.

BLANCHE. La colonne *Ligne Light*, avec ses poignées horizontales très épurées, est dotée d'un micro-ondes combiné, four multiflow et tiroir chauffe-plats, H 178 x L 66 x P 56 cm, à partir de 6 500 €, KitchenAid.

ETERNEL. Le piano *Château* de la ligne Centenaire se pare d'une nouvelle teinte aquamarine. 2 fours de 55 litres, tout électrique ou gaz et électricité, 4 brûleurs laiton massif et 1 plaque coupe-feu, H 90 x L 120 x P 70 cm, 21 244 €, La Cornue.

ECONOME. Pour réduire la consommation d'énergie, l'*Eco-Four* de 108 litres peut se diviser en deux grâce à une paroi amovible. Table de cuisson 5 feux, grand tiroir de rangement, H 90 x L 90 x P 60 à partir de 2 500 €, Falcon.

COMPACTE. Avec ses 90 cm de largeur, elle se glisse dans les bonnes cuisines ! Dotée d'un four à gaz, *Alpilles* offre le choix entre différents types de plaques (prix selon équipements), Cifca.

EDITION LIMITÉE. Le coloris exclusif Bleu glacier est proposé par la marque pour sa célèbre cuisinière 3 fours à chaleur rayonnante : à rôtir, polyvalent, à mijoter, électrique ou gaz, L 100 cm, à partir de 9 000 €, Aga.

LE TOP DU DESIGN FONCTIONNEL

GLOSSY. Un compartiment maxifrais, dédié aux aliments fragiles, sépare la partie réfrigérateur d'un volume de 221 litres et le congélateur de 66 litres. 2 nouveaux coloris sont proposés par la marque : Silver et Cappuccino, H 185 x L 60 x P 64 cm, 1 650 €, Bosch.

ECO-NOVATEUR. *Dose-E* calcule la juste dose de lessive pour chaque cycle de lavage selon la quantité de linge, la dureté de l'eau et peut accueillir 7 kg de linge dans 40 cm de large, 900 €, Brandt.

SANTÉ ! Le système de cuisson induction *Multiplo* avec 2 paniers vapeur, 1 pour la cuisson au bouillon et 1 pour la friture, évite l'utilisation de récipients, H 25 x L 45 x P 50 cm, 1 200 €, design Emmanuel Gargano pour Scholtès. **ULTRAPLATS.** En Inox brossé, *Carrozzato* dispose de 3 foyers dont 1 très puissant compatible wok, 75 x 35 cm, 550 €, Whirlpool.

LES GÉANTS DE L'INNOVATION

FLEXIBLE. Original, *Arwa-Twinflex*, orientable à 360°, existe en bleu, orange et grège, H 38 cm, lauréat du Red Dot Design Award, 429 €, Laufen by SimilorGroup.

VISIONNAIRES. Le lave-linge *Vision HD* 8 kg, optimise sa consommation d'énergie grâce à une électronique perfectionnée, écran digital, H 85 x L 60 x P 54 cm, 800 €, Hoover.

ORGANISÉ. Avec sa partie congélation à 2 tiroirs, le combiné *3DFridge*, proposé en différents coloris, offre un accès facile aux aliments, distributeur de glace intégré, lauréat du Red Dot Design Award, H 188 x L 60 x P 67 cm, 799 €, Haier.

TONIQUE. Finition laquée et portes légèrement bombées pour le combiné 2 portes *F32* sans poignées apparentes. Existe aussi en rouge, vert et jaune, volume total 302 litres, H 185 x L 64 x P 62 cm, 1 999 €, Smeg.

Equipement

A LA CARTE. Pour profiter des différents modes de cuisson : vitrogaz, barbecue, wok induction, les dominos de cuisson sont disponibles en 40 cm de largeur. A partir de 961,99 € l'unité, Neff.

TRANSPARENT. La porte en verre et Inox du combiné encastrable I650G s'ouvre sur un intérieur d'aluminium sculpté, réfrigérateur 453 litres, congélateur 138 litres, H 213 x L 76 x P 61 cm, 12 480 €, Sub-zero.

GLOU, GLOU, GLOU... Réfrigérateur armoire intégrable No Frost, *RR82Weis* est équipé d'un distributeur d'eau Brita, d'un écran de contrôle led, coloris Silver, capacité 348 litres, H 188 x L 60 x P 65 cm, 850 €, Samsung.

NOIR DESIGN. Température constante et homogène dans le Side by Side grâce au système Twin Cooling, exclusivité de la marque, réfrigérateur 355 litres, congélateur 195 litres, H 178 x L 91 x P 72 cm, 1 799 €, design Jasper Morrison pour Samsung.

HIGH TECH. *CoolMedia* arbore 3 portes habillées de noir intense et surprend par son véritable écran LCD 16/9e intégré, volume total 269 litres, H 190 x L 64 x P 65 cm, 2 009 €, Siemens.

SUR TOUS LES TONS. *Cluny* se compose d'une table de cuisson, d'un four à gaz et d'un four électrique à air pulsé, L 100 cm, large choix d'options et de finitions, prix indicatif 4 855 €, Lacanche.

CONVIVIAL. *G 1225 SC*, lave-vaisselle 14 couverts, conjugue qualité et basse consommation grâce à des programmes plus courts, version à poser ou encastrable, H 85 x L 60 x P 54 cm, 1225 €, Miele.

Adresses pages 130.

DÉCOUVREZ

> S'INSPIRER
> DECIDER
> NE PAS SE TROMPER

RECOMMANDÉ PAR Maison CÔTÉ SUD

N°2 EN VENTE ACTUELLEMENT

LA NOUVELLE **RÉFÉRENCE** CUISINES ET BAINS

www.cotemaison.fr

Retour de pêche au cabanon

Suite de la page 52.

Salade de la Côte vermeille

Marché pour 6 personnes

• 500 g de suppions • 12 belles gambas crues • 2 piments rouges doux d'Espagne (piments longs) • 1 bel oignon rouge • 12 olives noires dénoyautées • 1 dl de vinaigre de banyuls • 2 dl d'huile d'olive • Sel • Piment d'Espelette

Préparation. Nettoyez les suppions en séparant la tête et les tentacules du corps. Rincez-les abondamment sous l'eau froide. Coupez les petits sacs en rondelles. Egouttez-les. Décortiquez les gambas à cru en laissant la queue. Fendez-les légèrement sur le dos et dénervez-les. Epépinez les piments et coupez-les en rondelles. Emincez finement l'oignon. Coupez les olives en morceaux. Sur une plancha huilée, faites suer les suppions et revenir ensuite les gambas avec les piments, les oignons et les olives. Aspergez d'une giclée de vinaigre. Salez, espelettez et laissez refroidir. Servez dans des coupelles avec un peu d'huile d'olive.

Sardines en escabèche

Marché pour 6 personnes

• 1 kg de sardines • 2 têtes d'ail • 4 cuillerées à soupe de vinaigre de banyuls • 1 cuillerée à café de piment d'Espelette • 3 feuilles de laurier • 1 bouquet de thym • 1/2 litre d'huile d'olive • 100 g de farine • Sel

Préparation. Videz les sardines, salez-les, roulez-les dans la farine. Versez 1/3 de l'huile dans une sauteuse et faites-la chauffer. Dès qu'elle est bien chaude, faites frire les sardines et laissez-les dorer. Déposez-les dans un plat creux au fur et à mesure. Jetez l'huile de friture. Faites chauffer le reste de l'huile dans la sauteuse. Séparez les gousses d'ail et faites-les dorer entières dans la friture avec le laurier et le thym. Retirez la sauteuse du feu, ajoutez le piment, le vinaigre et 1/2 verre d'eau. Remettez sur le feu pour donner un bouillon. Salez et versez chaud sur les sardines que l'escabèche doit pratiquement recouvrir. Laissez mariner 12 heures avant de les consommer.

Salade du cabanon

Marché pour 6 personnes

• 3 tomates rouges et 3 tomates vertes • 1 poivron rouge • 3 branches de céleri • 3 gros oignons (cœurs de laitue) • 12 filets d'anchois à l'huile de Collioure • 1 bocal de gros haricots d'Espagne • 2 cuillerées de vinaigre de banyuls • 5 cuillerées d'huile d'olive vierge • Sel, poivre

Préparation. Lavez les légumes crus. Coupez les tomates en quartiers. Epépinez et émincez le poivron. Coupez le céleri en petites rondelles. Egouttez les haricots. Dans un saladier, tapissez le fond et les côtés de feuilles de salade. Ajoutez les légumes émincés, l'huile et le vinaigre. Salez et poivrez. Mélangez bien le tout et décorez avec les anchois au-dessus.

Tomates confites aux olives et herbes sauvages

Marché pour 6 personnes

• 1,500 kg de tomates bien mûres (rouges, vertes, jaunes et noires) • 300 g d'olives noires • 15 cl d'huile d'olive au goût fruité noir • Herbes sauvages (romarin, sarriette...) • Fleur de sel • 1 cuillerée à café de piment d'Espelette

Préparation. Dans une lèchefrite ou un grand plat en terre, versez l'huile d'olive, le sel et le piment d'Espelette. Déposez les tomates entières dans le plat. Roulez-les dans la marinade. Ajoutez les olives. Enfournez le tout à 100°C et laissez confire pendant 3 à 4 heures selon la grosseur des tomates. Dégustez chaud ou froid avec du poisson ou de la volaille.

Gaspacho aux trois tomates,
pata negra et anchois marinés

Marché pour 6 personnes

Pour les anchois marinés
• 500 g d'anchois frais • 1 branche de fenouil • 150 g de gros sel de mer • 1 dl de vinaigre de rancio (ou de banyuls) • 3 dl d'huile d'olive vierge • 1 cuillerée à café de graines de coriandre

Pour le gaspacho
• 4 tomates Cœur-de-bœuf (ou tomates très charnues) • 5/6 tomates Green Zebra (ou tomates vertes bien mûres) • 5/6 tomates Ananas (jaunes et orange) • 80 g d'oignons rouges nouveaux • 90 g de mie de pain complet • 1 dl de vinaigre de banyuls (vinaigrerie La Guinelle) • 3 dl d'huile d'olive vierge • Sel • Piment d'Espelette • 6 tranches fines de jambon Pata negra • 6 tranches fines de pain de campagne rassis

Préparation. Coupez la tête des anchois et retirez l'arête centrale. Déposez-les dans un plat creux, saupoudrez-les de gros sel et versez le vinaigre de rancio. Laissez-les mariner environ 4 heures en les remuant de temps en temps. Egouttez-les et essuyez-les. Disposez-les dans un plat creux. Coupez la branche de fenouil et parsemez-en les anchois. Ajoutez les graines de coriandre et arrosez d'huile d'olive. Laissez mariner encore au moins 6 heures. Préparez à l'avance le gaspacho. Réservez 1 tomate rouge, 2 tomates vertes et 2 tomates jaunes et coupez-les en dés. Pelez et épépinez le reste des tomates. Coupez-les en rondelles ainsi que les oignons. Déposez-les dans un saladier. Emiettez le pain par-dessus et versez le vinaigre. Laissez reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Versez le tout dans un mixeur et émulsionnez en ajoutant l'huile d'olive. Salez et espelettez. Faites griller légèrement les tranches de pain. Déposez dessus le jambon. Servez le gaspacho très frais, parsemé des dés de tomates multicolores et accompagné de la tartine de pata negra et des anchois marinés. Une vraie recette terre et mer !

Plancha de fagots de lapin
aux herbes de la colline et escalivade

Marché pour 6 personnes

• 3 beaux râbles de lapin • 800 g de saucisse au couteau catalane • 6 branches de romarin • 1 bouquet de thym ou de sarriette • 6 branches de sauge • Fleur de sel

Pour l'escalivade
• 2 aubergines • 6 petits poivrons rouges longs d'Espagne • 6 petits poivrons verts doux d'Anglet • 1 tête d'ail nouveau • 4 oignons rouges nouveaux • 3 tomates • 40 cl d'huile d'olive • Vinaigre de banyuls

Préparation. Coupez les tomates en deux dans le sens de la largeur. Taillez les aubergines puis les poivrons dans la longueur. Coupez en deux les oignons rouges. Séparez les gousses d'ail en conservant leur peau. Dans un grand plat creux, versez l'huile d'olive et mettez tous les légumes à mariner. Coupez les râbles de lapin en deux dans le sens de la longueur et ajoutez-les aux herbes et les légumes de l'escalivade. Laissez mariner pendant 2 heures environ. Faites cuire la saucisse sur un gril ou dans une poêle antiadhésive. Coupez-la en morceaux de la longueur des râbles. Taillez les branches d'herbes un peu plus grand que la longueur des râbles. Sur une planche, déposez les branches de romarin et enroulez-les autour d'un râble farci d'une saucisse. Serrez avec de la ficelle de façon à obtenir des petits fagots d'herbes farcis de râble et de saucisse. Sur une plancha bien chaude, saisissez les fagots de lapin d'un côté et déposez les légumes de l'autre. Retournez sur toutes les faces les fagots et les légumes pendant la cuisson. Servez le lapin chaud, accompagné de l'escalivade arrosée d'une giclée de vinaigre de banyuls.

Côté *Découverte*

ILVE
Offrez-vous un fourneau d'exception

Nous sommes spécialisés depuis 35 ans dans la production d'électroménager pour la cuisine et proposons toujours des appareils innovateurs en ce qui concerne les fonctions et le design. Notre but est d'offrir le plus de choix possible dans le domaine spécifique de la cuisson, avec une vaste gamme d'appareils en tête de la production mondiale qui s'articule en offrant des dimensions de 30 à 150 cm ; 12 coloris avec 2 types de finitions, 4 largeurs et 4 types de fours. Pour les entablements : 4 types de brûleurs, barbecue électrique, fry top, coupure automatique du foyer, gril et plaques électriques à induction. De nombreux accessoires à découvrir sur : *www.ilve.fr*

MIELE
L'excellence depuis plus d'un siècle

Chez Miele, l'excellence est depuis plus d'un siècle une ligne de conduite garantissant les valeurs de qualité et de durabilité qui ont fait le succès de la marque Premium de l'électroménager. À travers ses nombreux brevets et exclusivités, l'expert incontournable du soin du linge propose des solutions toujours plus innovantes pour améliorer confort d'utilisation, performances et économies. Les nouveaux lave-linge W 5780 et sèche-linge T 8822 C repoussent toujours plus loin les limites de la qualité Miele en apportant des réponses écologiques aux modes de vie actuels : économiques, ces appareils grande capacité conçus et testés pour 20 ans de fonctionnement, déploient tous leurs talents dans le but d'offrir une alliance parfaite entre efficacité, soin du linge et respect de l'environnement. *www.miele.fr*

PORTO CRUZ
Pink

Aujourd'hui n°1 mondial, la maison Cran CRUZ décline tout son savoir-faire au travers d'une large gamme de Portos prestigieux régulièrement récompensés lors de concours internationaux. En France, la marque CRUZ, leader de son marché, a largement contribué au développement du Porto, notamment grâce à sa célèbre saga publicitaire « Porto CRUZ, Pays où le noir est couleur ». Cette année, Cran CRUZ donne le ton : 2009 sera Pink et lance CRUZ Pink, un Porto à la couleur rosée et aux notes fruitées, à boire sur glace ou en cocktail. *www.portocruz.net*

Mille monuments incomparables et une seule question : quand viendrez-vous ?

www.andalucia.org

Andalucía
VOUS AIME

Sardines farcies aux herbes fraîches
et aux pignons de pin

Marché pour 6 personnes

• 24 sardines fraîches • 1 œuf • 1 bon morceau de pain rassis • 2 gousses d'ail nouveau • 2 oignons nouveaux • 1 petite botte de persil plat • 1 branche d'estragon • 1 branche de menthe • 100 g de pignons de pin • Fleur de sel • Piment d'Espelette • 15 cl d'huile d'olive • 12 piques en bois

Préparation. Ecaillez les sardines, étêtez-les et ouvrez-les en portefeuille afin de retirer l'arête centrale et de les vider. Rincez-les et épongez-les. Ciselez finement les herbes et hachez l'ail et les oignons. Dans un mixeur, mettez les pignons et le pain en morceaux et mixez grossièrement. Dans un saladier, mélangez le tout et rajoutez l'œuf pour lier. Salez et poivrez. Dans une poêle antiadhésive légèrement huilée, faites revenir très rapidement cette farce. Garnissez le ventre de la moitié des sardines de la farce à l'aide d'une cuillère. Recouvrez d'une autre sardine, ventre contre ventre. Appuyez avec une spatule en bois pour que la farce adhère bien aux deux côtés comme pour un sandwich. Bloquez-les avec une pique en bois. Huilez-les au pinceau de chaque côté. Salez. Déposez-les sur le gril 3 minutes de chaque côté. Servez chaud, tiède ou froid.

Calamars à la plancha,
sauce vierge façon catalane

Marché pour 6 personnes

• 12 petits calamars • 1 dl d'huile d'olive • 1 cuillerée à café de piment d'Espelette • Fleur de sel • 1 branche de céleri • 2 tomates bien mûres et 2 tomates vertes • 2 poivrons verts longs • 1 botte de coriandre • 2 cuillerées à soupe de câpres

Pour la sauce vierge

• Le jus de 2 citrons verts • 3 dl d'huile d'olive au goût fruité vert • 1 cuillerée à café de piment d'Espelette • Fleur de sel

Préparation. Videz et nettoyez les calamars. Enlevez la tête et conservez les tentacules. Dans un saladier, versez l'huile et le sel. Ajoutez les calamars et laissez-les dans la marinade pendant 2 heures environ. Dans un saladier, versez le jus des citrons, ajoutez l'huile d'olive, un demi-verre d'eau, le piment et le sel. Emincez finement la branche de céleri en petites rondelles. Epépinez les tomates et coupez-les en petits dés. Epépinez les poivrons et émincez-les finement. Ajoutez à la sauce vierge tous les légumes, les câpres et la coriandre ciselée. Déposez les calamars et leurs tentacules sur une plancha chaude de façon à bien les saisir. Servez-les chauds, accompagnés des légumes et de la sauce vierge.

Petits rougets à la ventrèche, aïoli au fenouil

Marché pour 6 personnes

• 12 petits rougets • 12 tranches de ventrèche • 3 branches de fenouil sauvage

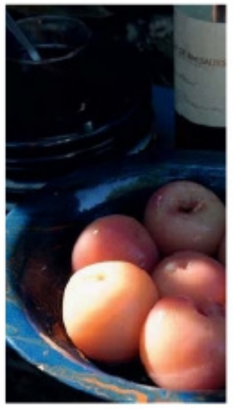
Pour l'aïoli • 20 cl d'huile d'olive au goût fruité vert • 1 belle tête d'ail frais épluchée • 1 jaune d'œuf • 1 cuillerée à café de graines de fenouil frais • Fleur de sel • Poivre du moulin

Préparation. Pour l'aïoli, pilez finement les gousses d'ail dans un mortier avec le sel jusqu'à l'obtention d'une pommade. Ajoutez le jaune d'œuf et mélangez le tout. Incorporez lentement et régulièrement l'huile en tournant avec une cuillère en bois jusqu'à épaississement. Ajoutez les graines de fenouil et poivrez. Réservez au frais. Ecaillez les rougets, videz-les et passez-les sous l'eau froide. Essuyez-les bien et enroulez-les dans les tranches de ventrèche avec un morceau de branche de fenouil sauvage. Faites-les griller sur un lit de bonnes braises. Servez chaud avec l'aïoli au fenouil.

Pêches blanches au granité de muscat de Rivesaltes

Marché pour 6 personnes

• 6 belles pêches blanches • Le jus de 2 citrons • 1 bouteille de muscat de Rivesaltes • 200 g de sucre



Préparation. Pochez les pêches pendant 5 min dans de l'eau bouillante. Laissez-les refroidir et pelez-les. Réservez au frais. Faites un sirop avec 20 cl d'eau et le sucre en portant le tout à ébullition 5 min environ. Laissez refroidir. Versez dessus le jus des citrons et le muscat. Mélangez au fouet. Déposez cet appareil dans un récipient peu profond et réservez au freezer ou au congélateur. Remuez-le régulièrement et ratissez avec une fourchette pour obtenir des paillettes, comme de la glace pilée. Avant de servir, déposez les pêches pochées froides dans un compotier, que vous aurez glacé au congélateur, et déposez le granité au centre du plat et sur les pêches. Servez aussitôt, bien glacé.

Piques d'abricots au romarin, glace au turrón

Marché pour 6 personnes

• 12 beaux abricots bien mûrs et fermes • Le jus d'un citron • 50 g de cassonade • 3 gouttes d'extrait d'amandes amères • 6 branches de romarin • 6 piques en bois

Pour la glace au turrón

• 200 g d'une plaque de turrón (de Jijona ou Alicante) • 100 cl de lait entier • 2 jaunes d'œufs • 100 g de sucre en poudre

Préparation. Coupez les abricots en deux et déposez-les dans un plat creux. Mélangez le jus de citron, le sucre et l'extrait d'amandes. Arrosez les fruits de cette marinade et laissez reposer environ 1 heure. Enfilez sur des piques les oreillons et piquez à chaque bout un brin de romarin. Déposez sur la plancha et laissez cuire 5 min en les retournant à mi-cuisson. Portez le lait à ébullition. Coupez le turrón en morceaux, plongez-les dans le lait chaud et mélangez au fouet à feu doux. Dans une jatte, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le mélange lait-turrón sur l'appareil en remuant puis dans la casserole. Faites épaissir à feu doux sans cesser de remuer. Laissez refroidir. Versez la préparation dans une sorbetière et turbinez selon le mode d'emploi. Servez avec les piquets d'abricots rôtis.

Pa d'ous (flan catalan)

Marché pour 6 personnes

• 1 litre de lait cru entier • 150 g de sucre en poudre + 80 g pour le caramel • 8 œufs entiers • 6 grains d'anis étoilé (ou 1 belle écorce d'orange ou de citron)

Préparation. Faites un caramel dans un moule de 20 cm de diamètre et 10 cm de hauteur mais surtout ne le faites pas brunir. Dans une casserole, faites bouillir le lait et le sucre avec l'anis étoilé (ou les zestes d'agrumes). Dans un saladier, battez les œufs entiers à la fourchette. Filtrez le lait et versez-le dans une jatte petit à petit en continuant de fouetter. Versez la crème dans le moule caramélisé. Déposez-le 1 heure au four à 180 °C au bain-marie. Ni la crème ni le bain-marie ne doivent bouillir. Laissez refroidir le flan dans son moule à température ambiante. Avant de servir, trempez le moule 30 secondes dans l'eau bouillante, pour un démoulage parfait.

+ de recettes sur cotemaison.fr

CIFCA
FOURNEAUX DE PROVENCE

Siège social: 04 42 87 01 41
www.cifca.info
CIFCA - RD 20 - BP 90213 - 13746 VITROLLES CEDEX
morel@cifca.info

+ D'IDÉES CÔTÉ SUD SUR LE WEB

CÔTÉMaison.fr

Visite privée sur les terrasses des internautes

Terrasse avec vue sur la campagne ou au milieu d'un loft ? Découvrez le meilleur des terrasses des internautes. Elles sont pleines d'idées et de couleurs.

www.cotemaison.fr

Maisons de rêve pour les vacances

Découvrez de nombreuses photos de maisons à la déco créative et aux aménagements astucieux. De belles balades pour rêver ou trouver l'inspiration en matière de décoration.

www.cotemaison.fr

Recettes light pour un été sans frustration

Notre sélection de recettes de cuisine pleines de légumes, de fruits frais et de saveurs ! A consommer sans modération pour vous alléger sans frustration...

www.cotemaison.fr

Maison magazine CÔTÉ PARIS CÔTÉ OUEST CÔTÉ EST CÔTÉ SUD MAISON FRANÇAISE

Adresses

Suite des pages 6, 40, 52, 70, 100, 104, 118

AGA, 11, rue du Bac, 75006 Paris, tél. : 01 42 61 19 01, site : agafrance.fr **AKKAL,** site : akkal.net **ALESSI,** tél. : 01 42 66 14 61, site : alessi.com **ALNO,** tél. : 04 92 27 68 58, site : alno.fr **APPOLIA,** site : appolia.com **ARCLINEA,** site : arclinea.it **ARTHUR BONNET,** tél. : 02 51 45 75 75, site : arthur-bonnet.com **ATELIER BÉLART CRÉATION,** tél. : 00 216 72 203 525. **ATELIER DE ST PAUL,** 1186, chemin de Saint-Bernard, 06220 Vallauris, tél. : 04 92 95 14 34, site : atelier-saintpaul.com **ATELIERS POIVRE D'ÂNE,** Les Grand Jardins, 04220 Sainte-Tulle, site : ateliers poivredane.com **BARBECOOK,** chez Mr Bricolage, Jardiland, Truffaut, sites : delamaison.fr et barbecook.com **BAUMATIC,** tél. : 03 88 65 71 71, site : baumatic.fr **BINOVA,** site : binova.com **BLANC ET FILS,** tél. : 04 04 76 80 83. **BLANC D'IVOIRE,** tél. : 01 53 38 07 00, site : blancdivoire.com **BLANC D'IVOIRE-LA MAISON DES LICES,** 2 et 18, bd Louis-Blanc, 83990 St-Tropez, tél. : 04 94 97 64 64. **BOSCH,** tél. : 0 892 698 010, site : bosch-electromenager.com **BOVIO,** En vente chez Pasta e Dolce, 199, av. de Mazargues, 13008 Marseille, tél. : 04 91 77 33 60, site : panificiobovio.com **BRABANTIA,** tél. : 0800 420 636, site : brabantia.com/coloryourbin **BRANDT,** tél. : 0892 02 88 01, site : brandt.com **BULTHAUP,** tél. : 03 80 23 08 16, site : bulthaup.com **CIFCA,** RD 20, 13127 Vitrolles, tél. : 04 42 87 01 41, site : cifca.info **CÔTÉ BASTIDE,** tél. : 04 42 97 31 00. **COUCKE,** tél. : 03 20 44 14 41, site : vanderschooten.com **CUISINART,** dans les magasins spécialisés, site : cuisinart.fr **DADA** site : dadaweb.it **DE DIETRICH,** tél. : 0892 02 88 04, site : dedietrich-electromenager.com **DE'LONGHI,** site : delonghi.fr **DURAVIT,** tél. : 0 820 820 414, site : duravit.fr **DYSON,** tél. : 01 56 69 70 70, site : dyson.fr **ELECTROLUX,** tél. : 0 820 000 100, site : electrolux.fr **EMILE HENRY,** site : emilehenry.com **FALCON** tél. : 01 34 48 36 27, site : falconfrance.com **FERRONERIS MARTINEZ,** tél. : 06 25 55 08 10. **FOUS DE DÎNETTES,** tél. : 01 44 40 06 22. **GAGGENAU,** tél. : 0 892 698 310, site : gaggenau.com **GALERIE FARNÈSE,** 47, rue de Bern, 75008 Paris, tél. : 01 45 63 22 05. **GÉRARD FAIVRE,** site : gerardfaivre.com **GORENJE,** tél. : 01 45 10 30 08, site : gorenje.fr **HAIER,** tél. : 01 30 53 40 68, site : haier.com **HOMESTORE,** 183, av. de la Rouberne, 06150 Cannes-la-Bocca, tél. : 04 93 00 59 50, site : homestores.fr **HONORE,** tél. : 01 01 33 08 34. **HOOVER,** tél. : 0892 35 00 89 **IKEA,** tél. : 0 825 10 30 00. **ILVE,** showroom 79, bd Richard-Lenoir, 75011 Paris. Rens. : 04 75 26 26 56 site : ilve.fr **JUST MARRIED,** site : justmarrieweb.com **KENWOOD,** site : kenwood.fr **KITCHENAID,** tél. : 0 969 320 500, site : kitchenaid.fr **KITCHEN BAZAAR,** site : kitchenbazaar.com **KRUPS,** tél. : 09 74 50 10 61, site : krups.fr **LACANCHE,** tél. : 0 380 903 500, site : lacanche.com **LA CORNUE,** Galerie La Cornue, 60, cours Sextius, 13100 Aix-en-Provence, tél. : 04 42 38 20 06 ; 21, place Grillon, 84000 Avignon, tél : 04 90 16 92 22. Site : lacornue.com **LA MAISON DE CHARRIER,** tél. : 04 93 40 29 19. **LA MAISON ROBINSON,** 13, rue Théodore-de-Banville, 06100 Nice, tél. : 04 92 07 00 75. **LA TUILE À LOUP,** 35, rue Daubenton, 75005 Paris, tél. : 01 47 07 28 00, site : latuilealoup.com **LAUFEN BY SIMILOR,** tél. : 01 34 40 30 31 (ou 32) **LEKUE,** tél. : 01 40 13 01 23, site : lekue.fr **LEICHT,** site : leicht.de **LEONARDO,** tél. : 03 88 56 85 40 et grands magasins. **LEVANT & CO,** 24, rue Pascal, 75005 Paris, tél. : 01 43 31 83 75. Site : levant-co.com **LES COMPTOIRS DE CARTHAGE,** 27, rue de Picardie, 75003 Paris, tél. : 01 48 04 37 37. **LES CUISINES D'ANAÏS,** 10, av. Albert-Schweitzer, 13210 Saint-Rémy-de-Provence, tél. : 04 90 92 51 12, site : cuisinesetmeubles.com **LES GALERIES TROPÉZIENNES,** 55, rue Gambetta, 83990 St-Tropez, tél. : 04 94 97 02 21. **LES TOILES DU SOLEIL,** tél. : 04 68 39 50 02. **LG,** tél. : 0 825 825 592, site : lge.com/fr **LINUM,** tél. : 04 90 76 34 00. **MAGIMEX,** tél. : 01 43 98 36 36, site : magimix.com **MAISON QUINTA,** tél. : 04 68 34 41 82. **MIELE,** tél. : 0892 68 52 20, site : miele.fr **MOBALPA,** tél. : 04 50 65 53 13, site : mobalpa.com **MOOR,** tél. : 00 212 24 458 274. **NEFF,** tél. : 0892 698 210, site : neffelectromenager.com **NESPRESSO,** tél. : 0800 55 52 50, site : nespresso.com **NYDEL,** en grands magasins. Site : nydel.fr **O TENDANCES GOURMANDES,** tél. : 04 01 09 97 38, site : otendancesgourmandes.fr **OLIVIERS & CO.** tél. : 0 800 03 28 06, site : oliviers-co.com Nouvelle adresse à Paris : 36, rue des Francs-Bourgeois 75003, tél. : 01 42 74 38 40. **OPINION CIVATTI,** site : opinionciviatti.com **PEUGEOT,** tél. : 0 810 12 23 35. **PFROBINETTERIE,** tél. : 04 38 02 03 00, site : pfrobinetterie.com **PHILIPS,** tél. : 0805 025 510. **POGGENPOHL,** site : poggenpohl.fr **PRGOI DI SICILIA,** site : pregidisicilia.it **PREMIÈRE PRESSION PROVENCE,** site : ppprovence.com **RÖSLE,** tél. : 03 85 25 50 40 et chez Culinarion, site : culinarion. com **ROWENTA,** tél. : 0 974 503 623, site : rowenta.fr **RUSSEL HOBBS,** site : russelhobbs.fr **SAMSUNG,** tél. : 01 48 63 00 00, site : samsung.fr **SCHOLTÈS,** tél. : 0 892 70 75 55, site : scholtes.fr **SEB,** n° Azur : 0974 501 021, site : seb.fr **SHARP,** tél. : 0 820 85 63 33, site : sharp.fr **SIEMATIC,** tél. : 01 30 30 35 10, site : siematic.fr **SIEMENS,** tél. : 0892 698 110, site : siemens-electromenager.com **SMEG,** tél. : 02 35 12 14 27, site : smeg.fr **SUB-ZERO,** tél. : 04 93 999 888, site : subzero.fr **TEFAL,** tél. : 0974 504 774, site : tefal.fr **THE CONRAN SHOP,** tél : 01 42 84 10 01, site : conranshop.fr **TÜLP,** tél. : 05 59 93 23 80, site : tulp.eu **VALCUCINE,** tél. : 00 39 0434 517 011, site : valucine.it **VENETA CUCINE,** tél. : 00 39 0422 8471, site : venetacucine.fr **VIKING,** tél. : 03 90 22 67 88, site : viking-europe.com **WEBER,** tél. : 0810 109 237, site : barbecueweber.fr **WHIRLPOOL,** tél. : 0 802 160 556, site : whirlpool.fr **WOLF,** tél. : 04 93 999 888, site : subzero.fr **ZYLISS,** tél : 0811 888 868, site : zyliss.com

Maisons Côté Sud est édité par GROUPE EXPRESS-ROULARTA SA à Directoire et Conseil de surveillance au capital de 6 973 060 €, siège social 29, rue de Châteaudun, 75009 Paris. RCS 562 018 681 Paris. Président du Directoire, Directeur de la publication : Marc FEUILLÉE. Membre du Directoire : Corinne PITAVY. Principal actionnaire : ROULARTA MEDIA FRANCE. Dépôt légal 3e trimestre 2009. Commission paritaire : 1210 K 87935. ISSN : 1148-3326. N° TVA intracommunautaire : FR 81 562 018 681

OJD PRESSE PAYANTE 2007

"Derrière chacune de nos huiles se cache une alchimie
entre le terroir, les variétés d'olive et surtout
le savoir-faire de l'homme."
Liste des boutiques Oliviers&Co.
Tél . 0800 03 28 96 (appel gratuit)
www.oliviers-co.com
OLIVIERS&CO.®
LES HOMMES DE L'OLIVIER